

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 5 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

500 g di mascarpone
5 tuorli
5 albumi
500 g di panna da montare zuccherata
6 cucchiari rasi di zucchero
1 confezione di pavesini
100 ml circa di caffè ristretto
poco liquore Sassolino.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero.



3 Montare con le fruste elettriche per 20 minuti.



4 Aggiungete il mascarpone.



5 E mescolare fino a rendere il composto omogeneo.



6 Montare a neve ferma gli albumi.



7 Unite gli albumi al composto di tuorli e mascarpone.



8 E mescolare bene.



9 Montare la panna.



10 Unitela al composto principale.



11 E mescolare.



12 Mescolare il caffè con poco liquore.

A questo punto avete tutti gli ingredienti pronti per comporre il tiramisù.



13 Bagnate i pavesini nel caffè e ricoprite il fondo ed i bordi di una pirofila.



14 Riempite con metà crema.



15 E con altri pavesini.

Concludete con la crema rimasta ed altri pavesini.



16 Nello stesso modo potete preparare dei monoporzioni.



17 Fate riposare in frigo per almeno 5 ore.

