

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù al cioccolato bianco e cannella

di: *robies*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *12 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

500 g di mascarpone
200 g di pavesini
200 g di cioccolato bianco
200 ml di latte
150 g di zucchero
150 ml di panna da montare
3 uova
1 stecca di cannella
1 tazzina di rum.

PER DECORARE

20 g di cioccolato di Modica alla cannella
cannella in polvere
scaglie di cioccolato bianco.

PREPARAZIONE

1 Spezzettate la stecca di cannella in più parti e mettetele, con il latte, in una casseruola portando a bollore, poi spegnete la fiamma e fate freddare.

Filtrate il latte in una ciotola (tenendo da parte le stecche di cannella) ed aggiungete mezza tazzina di rum. Mettete da parte.

Mentre aspettate che il latte si freddi, dividete i tuorli dagli albumi, ai tuorli aggiungete lo zucchero e con l'aiuto delle fruste elettriche montare per 5 minuti, finché il composto diventerà spumoso e chiaro.

Spezzettate il cioccolato bianco (lasciandone da parte qualche scaglietta) e fatelo sciogliere a bagnomaria con due cucchiai di latte alla cannella.

Montate la panna e gli albumi a neve ben ferma.

Unite il mascarpone ed il rimanente mezzo bicchiere di rum al composto di tuorli e zucchero, ed amalgamate finché non ci siano più grumi di mascarpone.



- 2 Aggiungete prima il cioccolato bianco fuso intiepidito al composto di mascarpone, poi, nell'ordine ed a cucchiaiate, la panna e l'albume, mescolare dal basso in alto, con delicatezza.



- 3 Appena è pronta la crema, prendete una teglia rettangolare 30x24 cm. ed alta almeno 6 cm.

Mettete un velo di crema sul fondo della teglia, inzuppate velocemente i pavesini nel latte aromatizzato e ricoprite la teglia con uno strato, facendo seguire al lato lungo dei biscotti il verso del lato lungo della teglia.



- 4 Ricoprite con un terzo della crema, facendo attenzione a far aderire la crema bene ai

bordi.



- 5** Ora ricoprite con un altro strato di pavesini, ponendoli in modo incrociato allo strato precedente.





- 6 Continuate così fino a concludere gli ingredienti, otterrete 3 strati di biscotti e 3 strati di crema, ricordatevi che l'ultimo strato deve essere di crema.

Grattugiate finemente il cioccolato di Modica alla cannella.



- 7 Aiutandovi con dei fogli di carta che porrete a sezione sul tiramisù create delle strisce di cioccolato e delle strisce di cannella, finite la decorazione con gli avanzi della stecca di cannella tenuta da parte e ben pulita e qualche scaglia di cioccolato bianco.



8 Seguendo lo stesso procedimento potete presentare il tiramisù monoporzione nelle coppette, in questo caso otterrete 12 coppette.

