

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù allo zabaione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **Tiramisù allo [zabaione](#)** è ciò che succede quando due classici della pasticceria si uniscono: un dolce esplosivo, lussuoso, ricco, dolcissimo. Un inno trionfale per il palato, una ricetta importante che non sfigurerà al termine di un menù prestigioso, anticipata dall'inconfondibile profumo dello zabaione! Un dolce buonissimo che incanterà i vostri ospiti. Insomma una deliziosa variante della [ricetta del tiramisù classico](#), assolutamente da provare e riprovare tante volte!

Provate anche la variante con [frutta fresca](#), semplice e golosa!

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 100 gr

MASCARPONE 250 gr

MARSALA 8 cucchiari da tè

SAVOIARDI confezione - 1

CAFFÈ

BRANDY

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare questo tiramisù, preparate uno zabaione montando bene 4 tuorli con 100 g di zucchero in una ciotola che poi metterete a bagnomaria su di una pentola con dell'acqua ad ebollizione.



- 2 Aggiungete 8 cucchiari di Marsala secco, continuate a montare mantenendo la ciotola a bagnomaria fino a che la crema non si sia addensata.



3 Aggiungete 250 g di mascarpone amalgamandolo allo zabaione.



4 Preparate poi la base di savoiardi, bagnandoli con del caffè leggermente zuccherato.



5 Stratificate con la crema al mascarpone e altri strati di savoiardi.



6 Fate riposare il tiramisù per una notte intera in frigorifero prima di servirlo in tavola.

Al momento di servire, spolverate abbondantemente di cacao amaro.

CONSIGLI

Come mai non riesco a montare la panna bene?

Accertati che sia ben fredda, magari mettila in freezer trenta minuti prima di usarla.

Che differenza c'è con il classico tiramisù?

Nella ricetta classica ci sono le uova crude e montate, poi amalgamate con il mascarpone. Qui c'è la crema allo zabaione.

Quanto tempo posso conservare questo dolce?

Puoi conservarlo per due giorni al massimo in frigorifero.

Quando aggiungo il cacao, dopo un po' diventa nero. Come mai?

Il cacao va aggiunto poco prima di servire a tavola, in questo modo sarà anche molto più aromatico.

Mi piacciono molto i dolci che sanno di caffè, me ne consiglieresti altri?

Prova i [bicchieri al caffè](#) e i [muffin panna e caffè](#)