

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tiramisù allo zabaione

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4  
ZUCCHERO 100 gr  
MASCARPONE 250 gr  
MARSALA 8 cucchiaini da tè  
SAVOIARDI confezione - 1  
CAFFÈ  
BRANDY  
CACAO AMARO

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!

# 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 cucchiaini 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