

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù classico: la ricetta originale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*



La ricetta del Tiramisù è un classico per ogni festa o ricorrenza. Il tiramisù è il dolce Italiano per eccellenza, che non ha bisogno di presentazioni né commenti. Pilastro di ogni famiglia, asso nella manica di ogni italiano alle prese con menù importanti e ospiti stranieri.

Vi proponiamo una guida semplice, originale e veloce per la ricetta del tiramisù classico. Una preparazione facile, ricca e gustosa, adatta ad

essere rivisitata in tante varianti ma sempre e comunque unica!

Davvero troppo buono il nostro tiramisù classico.

Tiramisù classico: video ricetta e consigli

Vi proponiamo la versione più famosa, con [crema al mascarpone](#) e [savoiardi](#) ma troverete a piè pagina tanti altri suggerimenti per realizzare dei tiramisù alternativi.

Volete cimentarvi nell'arte dolciaria? Ecco altre ricette di torte golose:

[torta all'arancia](#)

[torta caprese](#)

[torta alla nutella](#)

[crema al mascarpone e latte condensato](#)

INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 100 gr

SAVOIARDI 20

UOVA 4

CAFFÈ leggermente zuccherato - 200 ml

CACAO AMARO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il tiramisù classico, comincia separando i tuorli e gli albumi in due ciotole non troppo grandi.

Con delle fruste elettriche monta gli albumi con una parte dello zucchero. Montali fino a ottenere una consistenza spumosa.

Con le stesse fruste monta i tuorli, aggiungendo lo zucchero rimasto in due momenti, quindi lasciando il tempo ai tuorli di montare bene, monta per qualche minuto fino ad

ottenere un composto montato e un spumoso.





2 In una ciotola più grande, versa il mascarpone e i tuorli montati.

Con le fruste elettrice, sbatti bene i due composti fino ad uniformarli.

Aggiungi metà degli albumi e mescola energicamente per alleggerire il composto. Poi aggiungi l'altra metà di albumi, e mescola un pò più delicatamente in modo da incorporarli senza smontarli troppo.





3 Immergi qualche istante i savoiardi nel caffè freddo e leggermente zuccherato e disponili nella pirofila in modo da coprirne il fondo.

Copri i savoiardi con metà della crema e livellala con la spatola.





- 4 Fai un'altro strato di savoiardi e finisci con il resto della crema. Finisci disegnando qualche increspatura sulla superficie

Poi metti in frigo per almeno 6 ore.





Tiramisù classico: la ricetta originale

Image not found or type unknown

5 Una volta ben raffreddato, spolvera abbondante con cacao e impiatta.





CONSIGLIO