

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!

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.

INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 80 gr

SAVOIARDI 250 gr

UOVA 4

CAFFÈ forte meglio espresso - 1 tazza

MARSALA 1 bicchierino

CACAO AMARO

CIOCCOLATO FONDENTE scaglie -

Preparazione

- 1 Quando volete realizzare il tiramisù, montate gli albumi di 4 uova a neve ben ferma utilizzando o una planetaria o delle fruste elettriche. E' possibile utilizzare anche la frusta a mano se avete il polso ben allenato.



- 2 Montate, in una ciotola a parte, i tuorli di 4 uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto molto spumoso e chiaro.

Nel frattempo ammorbidite il mascarpone mescolandolo un po' con un semplice cucchiaio.





- 3 Unite il mascarpone ai tuorli montati mescolando possibilmente dal basso verso l'alto per evitare di smontare troppo i tuorli.

Aggiungete, successivamente, gli albumi con movimenti delicati sempre dal basso verso l'alto.



- 4 Se preferite, potete trasferire la **crema al mascarpone** appena ottenuta in una sac à poche così da poterla distribuire successivamente in modo uniforme.



5 Miscelate il caffè ed il marsala, quindi intingetevi i savoiardi. Prestate attenzione a non lasciare troppo i savoiardi nella bagna, altrimenti risulteranno troppo morbidi.

Allineate, quindi, i savoiardi nello stampo in modo da realizzare uno strato uniforme. Se preferite potete realizzare anche delle monoporzioni.





- 6 Realizzate, quindi, uno strato generoso con la crema al mascarpone. Distribuite su questo strato alcune gocce di cioccolato, se vi piace.



- 7 Procedete nello stesso modo con un altro strato di savoiardi e di crema.

Livellate l'ultimo strato di crema per rendere il dolce più elegante e ordinato.

Spolverate il tiramisù con del cacao amaro se desiderate servire subito il dolce, altrimenti riponetelo in frigorifero e decoratelo solo prima di servirlo in tavola.



Consiglio