

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con i pavesini

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA 4

PAVESINI 250 gr

CAFFÈ espresso - 1 tazza

MARSALA 1 bicchiere

CACAO AMARO in polvere -

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie -

Il **Tiramisù con i pavesini** è la versione furba, rapida e giovane del classico [Tiramisù](#) con i [savoardi](#).

Perfetto per cominciare a destreggiarsi con questo dolce della tradizione italiana, il Tiramisù con i pavesini supporta meglio l'inzuppo e regge la struttura anche delle mani più incerte! Ottimo per una gita fuori porta, come dolce settimanale per la famiglia, perfetto anche come aiuto morale in ufficio! E se vi dovessero avanzare i pavesini provate anche il [trifle alle ciliegie](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del tiramisù ai pavesini, per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi.



- 2 Montate i tuorli insieme allo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso.





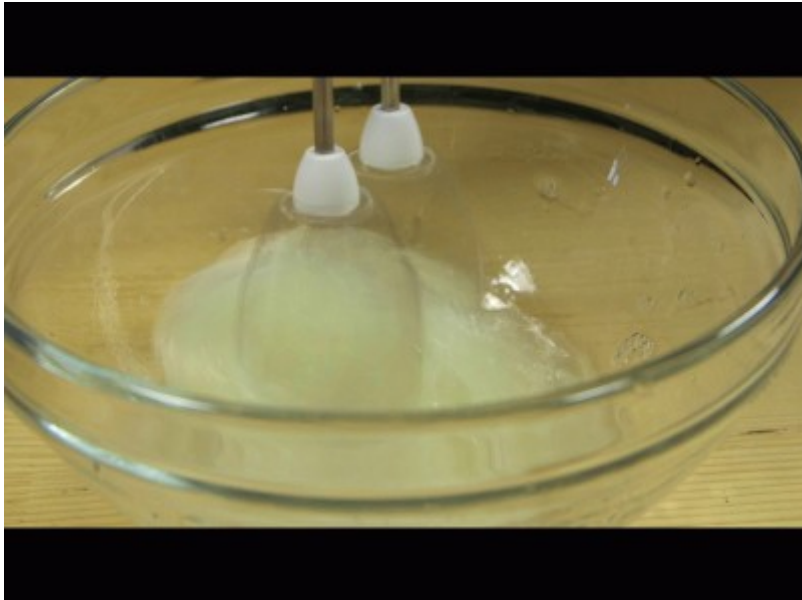
3 Con un cucchiaino lavorate il mascarpone finché diventi una crema liscia e senza grumi.



4 Unite al mascarpone il composto di uova e zucchero, amalgamandolo bene.



5 Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e aggiungete con delicatezza alla crema di uova e mascarpone.





6 Miscelate il Marsala con il caffè a temperatura ambiente.



7 Aggiungete due cucchiaini di acqua.



8 Immergete velocemente i pavesini nella bagna evitando di inzupparli eccessivamente.



9 Ricoprite il fondo di una pirofila o un contenitore a vostra scelta con uno strato di pavesini.



10 Quindi stendete uno strato di crema al mascarpone, livellandolo con una spatola.



11 Grattugiate a piacere del cioccolato fondente sullo strato di crema al mascarpone.



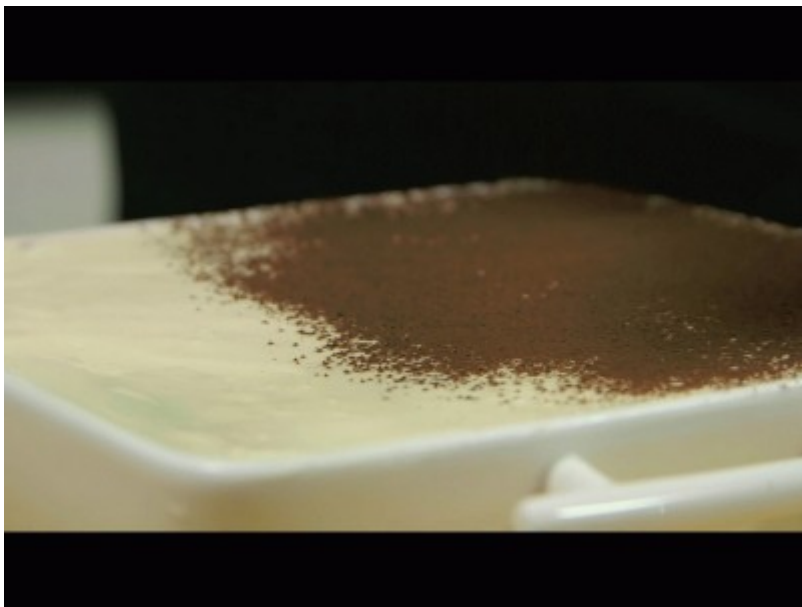
12 Procedete con un secondo strato di biscotti e coprite ancora con la crema; proseguite in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.





13 Terminate il tiramisù con uno strato di crema, livellatela con una spatola e cospargete con cacao amaro in polvere.





14 Fate assestare il dolce in frigorifero per almeno un'ora. Decorate a piacere con del cioccolato fuso e due o tre chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.

Servite freddo.





CONSIGLI