

#### **DOLCI, FRUTTA E DESSERT**

# Tiramisù con i pavesini

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il **Tiramisù con i pavesini** è la versione furba, rapida e giovane del classico <u>Tiramisù</u> con i <u>savoiardi</u>.

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!

### INGREDIENTI

MASCARPONE 500 gr

ZUCCHERO 80 gr

UOVA4

PAVESINI 250 gr

CAFFÈ espresso - 1 tazza

MARSALA 1 bicchiere

CACAO AMARO in polvere -

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie -

## PREPARAZIONE

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.





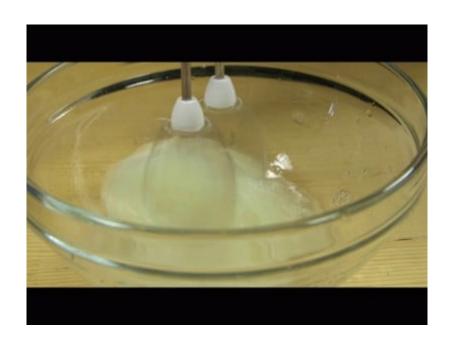
3 Con un cucchiaio lavorate il mascarpone finché diventi una crema liscia e senza grumi.



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



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 cucchiai 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.



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



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





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

### Per evitare le uova crude come posso fare?

Potresti pastorizzarle con lo zucchero a caldo come si fa con il pate a bombe oppure optare per una crema pasticcera alla quale aggiungerai il mascarpone. Puoi anche prendere spunto dalla ricetta del tiramisù senza uova al limoncello!

#### Posso utilizzare del cioccolato al latte?

In realtà il cioccolato fondente conferisce ancora di più un gusto intenso al dolce. Io lascerei il fondente.

### Quanto tempo posso conservarlo?

Puoi conservarlo in frigorifero, in un conteniore, per un paio di giorni al massimo.

### Mi piacciono molto i dolci con il mascarpone, mi daresti altre idee?

Puoi provare i nostri <u>cupcake mascarpone</u> e cioccolato e lo <u>strudel al latte e mascarpone</u>