

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tiramisù con pavesini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 16 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

12 uova
1 kg di mascarpone
3 pacchi di pavesini
40 ml di Marsala semi secco
circa 200 ml di caffè caldo
16 cucchiari di zucchero
poco cacao amaro.

PREPARAZIONE



2 Nella planetaria montare i tuorli con 12 cucchiaini di zucchero per 20 minuti.



3 Montare a neve soda gli albumi con un pizzico di sale.

Unite ai tuorli il mascarpone poco per volta e mescolare delicatamente.



4 Unite al caffè il marsala e 4 cucchiaini di zucchero.



5 Incorporate delicatamente gli albumi al composto di tuorli e mascarpone e mescolare delicatamente.



- 6 Inzuppate velocemente i pavesini nel caffè e formate uno strato di pavesini nella teglia 30x40 cm, coprite con una parte della crema, ancora uno strato di pavesini e ancora crema.



7 Concludete con altri pavesini e la crema rimasta.

fate riposare in frigo almeno 6 ore.

Prima di servire spolverizzate con il cacao.

