



Tiramisù classico

INGREDIENTI

- mascarpone 500 gr
- 4 tazzine di caffè
- 4 cucchiaini di brandy
- 4 uova
- 24 savoiardi (o pavesini)
- cacao amaro in polvere

ESECUZIONE

Separare i tuorli dagli albumi, mettere i primi in una larga terrina, unire lo zucchero e montarli a crema.

Unire poco per volta il mascarpone, amalgamandolo bene, profumare la crema con i 4 cucchiaini di brandy, quindi incorporare delicatamente i 3 albumi montati a neve.

Versare il caffè in un piatto fondo e aromatizzarlo con un cucchiaino di brandy, quindi inzuppare uno alla volta i savoiardi.

Sistemarli sul fondo di una teglia in un unico strato.

Coprire lo strato di savoiardi con metà della crema di mascarpone, livellarla bene e fare un altro strato di savoiardi inzuppati nel caffè, coprirli con la crema rimasta e livellarla bene.

Infine spolverizzare la crema con tre cucchiaini di cacao.

STAMPO QUADRO
cm 24x24



LA DOLCE VITA

Una linea completa di forme e contenitori antiaderenti per tutti i dolci. Il design abbinato alla funzionalità dell'antiaderente consente di realizzare qualsiasi ricetta facilmente e con successo.