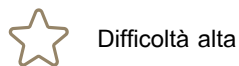




Tiramisú



Difficoltà alta



30 minuti

Ingredienti

Ingredienti per il biscotto al cacao:

- 185 g Albume (circa 6)
- 12 g Caffè solubile
- 65 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 95 g Tuorlo (circa 5)
- 210 g Cioccolato fondente 65%
- 45 g Burro fresco

Ingredienti per la crema al mascarpone:

- 100 g Tuorlo (circa 5)
- 35 g Acqua
- 125 g Zucchero grezzo di barbabietola NOSTRANO
- 50 g Panna fresca 35%
- 200 g Mascarpone
- 1 baccello Vaniglia
- 250 g Panna fresca 35%

Procedimento



1. Preparate il biscotto montando a neve ferma gli albumi con zucchero e caffè. Aggiungete poi i tuorli a filo.



2. Sciogliete separatamente il burro e lo zucchero in microonde o a bagnomaria e poi uniteli insieme. Stemperate un po' della massa montata con il burro e cioccolato e poi unite tutti e due composti.



3. Stendete il composto sulle teglie da forno e cuocete in forno pre-riscaldato a 175°C per circa 8 minuti. Fate raffreddare e coppate.



4. Occupiamoci ora della crema al mascarpone. In una planetaria con la frusta, cominciate a montare i tuorli. Nel frattempo, scaldate in una casseruola acqua e zucchero fino a raggiungere la temperatura di 121°C e versate questo sciroppo sui tuorli. Continuate fino a che saranno ben montati.



5. Montate poi panna, mascarpone e la polpa della vaniglia e, separatamente, la restante panna da sola. A questo punto, unite i 3 composti poco per volta, lasciando per ultima la panna.



6. Per il montaggio del dolce, alternate nelle coppette la crema al mascarpone e dischetti di biscotto. Potete consumare il tiramisù subito ma per farlo rapprendere, fatelo riposare in frigo per un paio d'ore. Decorate poi a piacere prima di servire.