

CASA NOSTRA
Cercle culturel italien de Verviers

La Cucina
di ...

Viana

Le origini di questo dolce sono incerte, tanto è vero che ogni regione d'Italia vorrebbe averlo inventato. Riguardo alla leggenda, era il dolce preferito dai nobili che gli attribuivano proprietà afrodisiache, ciò che spiegherebbe il nome di « tiramisù ».



Facile

30 min

2 h

Economico

Ingredienti

- Biscotti savoiardi 350gr
- 5 uova fresche
- Mascarpone 750 gr
- Zucchero impalpabile 200 gr
- Caffè ristretto freddo 250 ml
- Amaretto Disaronno 150 ml
- Cacao amaro in polvere per la superficie

Ricetta e preparazione

- 1. Cominciate** con le uova : separate accuratamente gli albumi dai tuorli in due recipienti diversi. Aggiungete lo zucchero sui tuorli e mescolate fino a quando il composto sarà diventato chiaro e spumoso.
- 2.** Nel recipiente con i tuorli, **aggiungete** il mascarpone poco alla volta. Alla fine, il misto dovrà essere una crema densa e compatta. Tenete questo da parte.
- 3.** Nell'altro recipiente, **mettete** un pizzico di sale negli albumi e montateli a neve ben ferma.

4. Prendete una spatola e versate poco a poco gli albumi in neve nella ciotola con i tuorli.

Mescolate molto delicatamente dal basso verso l'alto.

5. In una terza ciotola, **versate** il caffè freddo e l'amaretto, poi mescolateli.

6. Prendete una pirofila e distribuite per bene una generosa cucchiata di crema al mascarpone sul fondo (attenzione ci saranno 3 livelli di crema).



7. In seguito, **inzuppate** un attimino i savoiardi uno ad uno nel misto caffè/amaretto e distribuite i savoiardi imbevuti sulla crema, tutti all'orizzontale, per ottenere un primo strato sul cui spalmerete dopo una parte della crema in modo tale che la superficie sia liscia.

8. Poi, di nuovo, **fare** un altro strato di savoiardi imbevuti nel misto caffè/amaretto, ma questa volta disposti nel senso opposto al primo strato e ricoprirli di crema, laquale sarà livellata alla superficie.

9. Spolverizzate tutta la superficie del tiramisù con il cacao amaro in polvere.

10. Lasciatelo **rassodare** in frigorifero al meno per due ore poi portatemelo a casa !



La valle dei templi Agrigento

