

**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

