

TIRAMISU



Preparazione : 25 min - **Riposo :** 12 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 persone

- 5 uova - 60 g di zucchero - 300 g di savoiardi - 1 pizzico di sale - 500 g di mascarpone - 200 ml di caffè di caffettiera o caffè espresso - 3 cucchiaini di marsala o di amaretto (facoltativo) - 4 cucchiaini di cacao in polvere

1. Nel contenitore di metallo pulito, inserire lo sbattitore per albumi. Rompere le uova separando gli albumi dai tuorli, mettere gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale e avviare il programma ALBUMI A NEVE togliendo il tappo dal coperchio. Togliere lo sbattitore e mettere da parte.

2. Mettere i tuorli nel contenitore, aggiungere lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Quando il composto diventa bianco aggiungere il mascarpone. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare). Incorporare delicatamente gli albumi nella crema al mascarpone con una spatola.

3. Tappezzare il fondo di una pirofila di savoiardi leggermente imbevuti di caffè freddo e, eventualmente, di liquore.

4. Coprire con la crema, aggiungere uno strato di savoiardi imbevuti e poi di nuovo uno strato di crema. Mettere il piatto in frigorifero per una notte.

5. Al momento di servire, cospargere di cacao con un setaccio sottile.

Modificata 25/05/16

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016