

TIRAMISU



Preparazione : 30 min - **Riposo :** 6-24Ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 400 g di mascarpone - 100 g di zucchero - 300 ml di caffè - 30 savoiardi - 3 cucchiaini di cacao amaro
 - 3 cucchiaini di Amaretto - 5 uova
-

1. Tirare fuori il mascarpone dal frigorifero 1 ora prima.
2. Separare gli albumi dai tuorli.
3. Nella bacinella con lo sbattitore mescolare bene i tuorli con lo zucchero. Aggiungere l'Amaretto e il mascarpone. Lasciar andare 2 minuti. Mettere da parte in una terrina.
4. Verificare che la bacinella sia ben pulita e asciutta.
5. Nella bacinella con lo sbattitore, montare gli albumi a neve senza dimenticare di togliere il cappuccio del coperchio. Far andare per 5 minuti.
6. Incorporare delicatamente alla preparazione precedente gli albumi montati a neve con la spatola.
7. Intingere rapidamente metà dei savoiardi nel caffè. Fare uno strato di biscotti nello stampo e ricoprire con metà della crema. Spolverare sopra un po' di cacao amaro. Ripetere l'operazione con i biscotti e la crema.
8. Spolverare con cacao amaro e mettere in frigo per almeno 6 ore.

Consigli del cuoco :

se non avete cacao potete grattugiare un po' di cioccolato fondente con il disco per grattugiare.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■