magimix

TIRAMISU CON BISCOTTI SPECULOOS

(biscotti alla cannella)

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

---

Ingredienti : 8-10 persone

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

---

1. Nel contenitore pulito, inserire lo sbattitore per albumi. Rompere le uova separan- do gli albumi dai tuorli, mettere gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale e avviare il programma ALBUMI A NEVE togliendo il pressino dal coperchio. 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 con ¾ dei biscotti spéculoos leggermente imbevuti di caffè freddo e, eventualmente, di liquore. Alternare gli strati di crema e di spéculoos. Terminare con uno strato di crema. Mettere il piatto in frigorifero per una notte.

4. Inserire il contenitore trasparente e mescolare il quarto di spéculoos rimanente nel contenitore piccolo usando il programma ROBOT. Come sostituto del cacao, cospargere il tiramisù con la polvere così ottenuta.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016