

Tiramisù classico



Sia come dessert che con un caffè pomeridiano - il cremoso dessert a strati è un classico popolare con il quale raramente si sbaglia.

Avete mai sentito qualcuno dire che non gli piace il tiramisù? Ecco. Con questo dolce italiano si riesce praticamente sempre a entusiasmare gli animi. Sempre che la ricetta sia quella giusta, naturalmente.

Il nostro metodo di preparazione rimane fedele all'originale con i savoiardi, il caffè, il mascarpone e l'amaretto anche se ci sono opinioni diverse per quanto riguarda l'ingrediente alcolico nella ricetta «originale». Si vede spesso anche il marsala o il rum nelle ricette del tiramisù - oppure si può ovviamente farne a meno del tutto dell'alcol. Chi ama sperimentare può affinare questo dolce, a seconda della stagione con frutta, frutti di bosco o, nel periodo prenatalizio, anche con cannella o le spezie per panpepato.

La preparazione in sé è relativamente semplice. Tuttavia, per una perfetta consistenza, è importante che il tempo di raffreddamento sia rispettato in modo che i biscotti e la crema al mascarpone abbiano il tempo di combinarsi bene.

- 3 uova, separate
- 40 g di zucchero
- 400 g di mascarpone
- 2 dl di caffè forte, raffreddato
- 1,6 cl di Amaretto
- 130 g di savoiardi
- Cacao in polvere da cospargere

1. Sbattere i tuorli d'uovo e lo zucchero con un frullatore a mano fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Mescolare bene il mascarpone e la massa di zucchero e uova con una frusta fino a quando non si vedono più grumi.
3. Sbattere gli albumi con il frullatore a mano fino ad ottenere un composto rigido e incorporarli con cura nella crema.
4. Mescolare il caffè e l'Amaretto in una fondina.
5. Immergere brevemente i savoiardi, stendeme un primo strato in 4 ciotoline di vetro e ricoprire con la crema. Continuare alternativamente fino a quando i bicchieri sono pieni, finendo con la crema. (Se volete, potete anche riempire una sac à poche con il resto della crema e metterne una punta sul tiramisù.)
6. Lasciare raffreddare il tiramisù in frigorifero per almeno due ore - o preferibilmente durante la notte - e cospargerlo di cacao in polvere poco prima di servirlo.

Anche il Tiramisù al rabarbaro è una vera e propria delizia.

Durata di preparazione: circa 35 minuti (escluso il tempo di raffreddamento)