

Dolce

Tiramisù con il Pandoro

Ingredienti

Dose per 2-4 persone

125 gr (4.4 oz) mascarpone

100 gr (3.5 oz) panna fresca

2 uova medie

57 gr (2 oz) zucchero semolato

17 ml (0.6 fl oz) acqua

pandoro, fette

caffè (espresso o della moka)

cacao amaro in polvere

Nota. La panna che si usa nella pasticceria italiana si chiama 'panna fresca' o 'panna da montare'. È fresca, va conservata in frigorifero ed ha un minimo di parte grassa pari al 35%.

Procedimento

Prepara il caffè, poi versalo in una ciotola a raffreddare.

Dividi i tuorli dagli albumi, mettendo i tuorli in una ciotola di acciaio inox o vetro (non useremo gli albumi in questa ricetta).

Consiglio. Usa una grande ciotola di acciaio inox o vetro perchè tutti gli ingredienti verranno, mano a mano, inseriti al suo interno per preparare la crema di mascarpone. Non usare una ciotola di plastica in quanto, durante la pastorizzazione dei tuorli, dovrai toccare l'esterno della ciotola per sentire la temperatura del composto di sciroppo e tuorli (la plastica non è funzionale a questo scopo).

Metti lo zucchero e l'acqua in un pentolino su fuoco medio-basso. Gradualmente si formerà uno sciroppo trasparente che inizierà a bollire. Controlla la temperatura



Italian Online Advent Calendar 2021

Enjoy Italy's Christmas from home
www.localaromas.com



Dolce

Tiramisù con il Pandoro

dello sciroppo con un termometro da cucina e, quando raggiunge i 121°C (250°F), sarà pronto.

Nota. Questo passaggio è molto importante in quanto stai pastorizzando i tuori, abbattendo la loro carica batterica così da poterli utilizzare in piena sicurezza. Il termometro da cucina è molto utile in quanto lo sciroppo deve raggiungere esattamente la temperatura di 121°C (250°F). A questa altissima temperatura l'acqua sarà del tutto evaporata, ma lo zucchero non avrà ancora iniziato a scurirsi. Fai molta attenzione quando maneggi lo sciroppo caldo!

Inizia a montare le uova con uno sbattitore elettrico e versa a filo lo sciroppo. Continua a montare fino ad ottenere un composto leggero, chiaro e spumoso e fino a quando la temperatura esterna della ciotola non sarà a temperatura ambiente.

Aggiungi il mascarpone al composto e mescola delicatamente.

In un'altra ciotola monta la panna a neve. Aggiungi la panna montata al composto e mescola delicatamente dal basso verso l'alto.

Cristina dice. Cerca di mescolare la panna piano piano in modo da non sgonfiare il composto.

Ora sei pronto ad assemblare il tiramisù con il pandoro in coppette monoporzione.

Taglia il pandoro a fette, poi a strisce. Immergi velocemente le strisce di pandoro nel caffè e disponi un primo strato alla base della coppetta. Aggiungi uno strato generoso di crema di mascarpone. Ripeti l'operazione fino al riempimento della coppetta, terminando con uno strato di crema. Sbatti la base della coppetta per livellare bene il tiramisù. Spolvera il tiramisù con del cacao amaro per evitare che la crema si secchi.

Metti il tiramisù in frigorifero per almeno 4 ore.



Italian Online Advent Calendar 2021

Enjoy Italy's Christmas from home
www.localaromas.com

