

Dolce

Tiramisù al Caffè: Tiramisù Classico

Ingredienti

Dose per 2-4 persone

125 g (4.4 oz) mascarpone

100 g (3.5 oz) panna fresca

2 uova medie

57 g (2 oz) zucchero semolato

17 ml (0.6 fl oz) acqua

savoardi

caffè espresso (possibilmente della moka)

cacao amaro in polvere

Nota. La panna che si usa in Italia in pasticceria 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 in acciaio inox (non useremo gli albumi in questa ricetta).

Nota. Stiamo per pastorizzare i tuorli per abbattere la loro carica batterica e poterli utilizzare in piena sicurezza. Verseremo uno sciroppo di acqua e zucchero molto caldo quindi utilizza una ciotola in acciaio inox e non di vetro o plastica. Inoltre, usa una ciotola capiente in quanto andremo ad aggiungere i restanti ingredienti al suo interno.

Metti lo zucchero e l'acqua in un pentolino su fuoco medio-basso. Gradualmente diventerà trasparente e inizierà a bollire. Controlla la temperatura dello sciroppo con un termometro da cucina e, quando raggiunge i 121°C (250°F), è pronto.



www.localaromas.com

Dolce

Tiramisù al Caffè: Tiramisù Classico

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 sarà a temperatura ambiente.

Aggiungi il mascarpone e continua a montare fino ad ottenere un composto morbido.

In un'altra ciotola, monta la panna a neve. Aggiungi la panna montata alla crema di mascarpone e mescola delicatamente dal basso verso l'alto. Ora siamo pronti per assemblare il tuo tiramisù!

Consiglio. Puoi usare delle coppette monoporzionamento o una pirofila grande per creare il tuo tiramisù.

Puoi scegliere di iniziare con un leggero strato di crema di mascarpone o direttamente con i savoiardi. Immergi velocemente il savoiardo nel caffè (non si deve inzuppare ma leggermente bagnare) e disponi un primo strato di biscotti alla base del piatto. Poi aggiungi uno strato generoso di crema di mascarpone. Ripeti con 2-3 strati di biscotti e di crema fino a terminare con uno strato di crema di mascarpone. Spolverizza il tiramisù con il cacao amaro per evitare che la crema si secchi. Metti il tiramisù in frigorifero per almeno 2 ore.

Consiglio. Il tiramisù è ancora più buono quando lo prepari il giorno prima per il giorno dopo. Puoi anche congelarlo e poi lo scongeli nel frigorifero qualche ora prima di servirlo (in questo caso, assicurati di usare contenitori adatti al freezer). La crema avrà una consistenza anche migliore quando viene messa in freezer.