

113-Tiramisù

Autore: Paolo

Ingredienti:

250g mascarpone, 2 uova, 40g zucchero, 1 tazzina di caffè, Brandy q.b.
1 pizzico di sale fino, 80g Savoiardi, cacao amaro in polvere

Separare i tuorli dalle chiare.

Montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere il mascarpone amalgamando fino ad ottenere una crema.

Montare le chiare aggiungendo un pizzico di sale fino.

Aggiungere le chiare montate alla crema di mascarpone incorporando lentamente con una spatola girando dal basso verso l'alto.

Rivestire il fondo di un recipiente (diametro circa 20 cm) con i savoiardi e bagnarli con il caffè e qualche goccia di brandy. Non devono essere inzuppati.

Coprire i savoiardi con la crema precedentemente ottenuta, lisciare e spolverare con cacao amaro in polvere. Mettere in frigo per 1-2 ore prima di portare in tavola.

Con maggiori quantità di Ingredienti si possono fare anche due strati.

A mio parere sono migliori le porzioni singole, in piccole coppe, con un solo strato di savoiardi o contenitore 1.5 litri cioè 26x16x4.5 con 500g di mascarpone (viene pieno)