

TIRAMISU' CLASSICO

Preparazione



Ecco la ricetta del tiramisù classico, per preparare quello che è forse il dolce più gustato e apprezzato dagli italiani, anche e soprattutto per la facilità di esecuzione. La non difficile ricetta infatti consente di preparare il tiramisù in casa. Attenzione però a munirsi di ingredienti di alta qualità e freschissimi: essendo una preparazione a base per lo più cruda, occorrono uova e mascarpone di prima qualità. Una volta preparato, il tiramisù deve essere conservato sempre in frigorifero per non più di due giorni, proprio per la sua caratteristica di essere a base di uova crude e formaggio fresco. Anche per il tiramisù, come per tutti i tipici piatti della tradizione, esistono mille attribuzioni regionali diverse e mille varianti.

Ingredienti per il tiramisù (dosi per 8/10 persone)

5 tuorli, 3 albumi

½ kg di mascarpone freschissimo

180 gr di zucchero a velo

300 gr di biscotti savoiardi che potete preparare con questa ricetta

una tazza di caffè ristretto

cacao amaro q.b.

1. Preparate il **caffè** e fatelo raffreddare (noi lo abbiamo preparato con il caffè liofilizzato per ottenerlo molto ristretto).



2. Rompete le **uova** e versate i tuorli in una ciotola, e i tre albumi in un'altra.



3. Montate a neve ben soda gli albumi.



4. Unite lo zucchero a velo ai tuorli d'uovo.



5. Sbatteteli fino ad ottenere un composto biancastro e soffice.



TIRAMISU' CLASSICO

6. Unite il **mascarpone** al composto di tuorli e zucchero.



7. Sbattete di nuovo il tutto per ottenere una crema omogenea.



8. Versate gli albumi montati a neve sulla crema di mascarpone.



9. Usando una spatola e mescolando con delicatezza dall'alto in basso incorporate gli albumi nel composto a base di mascarpone, ed ecco la crema per il tiramisù pronta.



10. Riunite sul tavolo di lavoro il caffè, i savoiardi e la crema al mascarpone.



11. Il tiramisù può essere preparato su un piatto oppure in una ciotola, con questi ingredienti noi ne abbiamo realizzato uno per ciascun tipo. Fate uno strato di biscotti savoiardi sul piatto.



12. Usando un pennello da pasticceria bagnate i biscotti con il caffè.



13. Ricoprite i biscotti con un po' di crema.



14. Fate un secondo strato di biscotti bagnati con il caffè e di crema.



TIRAMISU' CLASSICO

15. Spolverate con il **cacao**. Mettete il tiramisù in frigorifero per almeno 3 ore prima di gustarlo.



16. Con gli ingredienti rimasti abbiamo preparato anche questo tiramisù in una ciotola di cristallo.



17. Ed ecco il tiramisù pronto da gustare.



Le molte varianti del tiramisù

Tanti per fare il tiramisù invece dei savoiardi usano i **pavesini**, i piccoli biscottini di Novara; sono biscotti all'uovo e quindi sono adatti ad essere inzuppati. Alcuni alla crema al mascarpone mescolano la **panna montata** per rendere soffice la crema (alleggerirla come dicono i pasticceri) invece degli albumi montati. Facendo così la crema sarà sicuramente soffice, ma decisamente più pesante perché ricchissima di grassi. Se volete che la crema sia molto soffice e leggera (anche rispetto alle calorie) usate invece tutti gli albumi. Per rendere ancora più goloso il tiramisù potete spolverare ogni strato con cioccolato fondente grattugiato, mentre se preferite aggiungere una nota alcolica bagnate i savoiardi con un miscuglio di caffè e Marsala secco.

La storia del tiramisù

L'origine della ricetta classica del tiramisù è contesa fra varie regioni. Esistono molte leggende riferite alla sua nascita: quella ufficiale riconduce la creazione di questo dolce all'ingresso trionfale del Granduca Cosimo III a Siena, verso la fine del XVII secolo. I pasticceri locali decisero di realizzare un dolce che rispecchiasse le caratteristiche del Granduca negli ingredienti: la forza del caffè, la semplicità degli ingredienti che vanno a comporre un dolce grandioso. Al Granduca piacque così tanto questa "zuppa del duca", che ne importò la ricetta a Firenze, dove, per le sue proprietà afrodisiache, fu denominato "Tiramisù".