

## CHEESECAKE AL TIRAMISU'

### Preparazione:

0) Prima di partire con la ricetta vera e propria occorre fare una cosa molto importante se non si vogliono sprecare savoiardi: Prendere una teglia per dolci con cerniera di  $\varnothing$  24 cm. Posizionare lungo il bordo interno una serie di savoiardi in modo da coprire tutta la circonferenza.

Visto che lo stiamo facendo dalla parte interna (per comodità visto che staranno agevolmente in piedi) contare tre savoiardi in più. Con questo passaggio avremo idea del numero di savoiardi che dovremo utilizzare per la decorazione a corona. Adesso scegliere a piacimento quella che sarà l'altezza della corona decorativa e tagliare i savoiardi tutti della stessa dimensione. Io ho tagliato a circa un terzo di altezza. Cercare di fare un taglio netto, pulito e ben orizzontale in modo che il savoiardo possa stare dritto senza problemi (insomma senza che pendano da una parte o dall'altra).

### Per la base:

Rivestire la teglia con carta forno sia sul fondo che sul bordo: per il fondo incastrare un foglio tra la base e la cerniera (così sarà ben saldo), mentre per il bordo tagliare una striscia di carta, inumidirla e farla aderire alle pareti della teglia. Sciogliere il burro e preparare una moka da 2 di buon caffè. Unire tutti gli avanzi dei savoiardi tagliati che non serviranno per la decorazione e altri savoiardi fino a ottenere un peso di 100 g e sbriciolarli con l'aiuto di un mixer. Unire i biscotti sbriciolati, il burro fuso e solo tre cucchiaini di caffè (non tutto!); mescolare bene. Non occorre aggiungere zucchero poiché i savoiardi sono già abbastanza dolci da soli. Stendere sul fondo della teglia il composto ottenuto livellandolo per bene aiutandosi con le mani o con un cucchiaio. Lasciare riposare in frigo per almeno 30 minuti e intanto passare alla preparazione delle creme.

### Per la crema al mascarpone:

In una ciotolina lasciare ad ammolare i fogli di colla di pesce in un po' di acqua. Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve ben ferma questi ultimi.

In un'altra ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una bella crema chiara e spumosa, unire poi il mascarpone (e eventualmente il Marsala) e continuare a montare. Scaldare 3 cucchiaini di latte e farci sciogliere bene i fogli di colla di pesce precedentemente scolati e ben strizzati. Unire subito il liquido alla crema di mascarpone e poi unire gli albumi cercando di mantenere una crema spumosa e di non farla sgonfiare troppo. Prendere la teglia con lo strato di biscotto dal frigo e livellarci sopra la crema al mascarpone. Rimettere in frigo a solidificare.

Oggi ogni parola scritta sarebbe uno spreco, qualsiasi introduzione superflua, inutile. Non serve dire niente. Un dolce che parla da solo, ma che nel chiasso di un pranzo porta il silenzio e solo lingue intente a gustarne la bontà. Soffice e morbido al palato con la nota croccante regalata dal sottile strato di biscotto alla base e dai savoiardi a decorazione sul bordo. Davvero irresistibile!

### Ingredienti:

#### Per la base:

100 gr di savoiardi  
60 gr di burro  
3 cucchiaini di buon caffè espresso

#### Per la crema al mascarpone:

500 gr di mascarpone  
3 uova  
120 gr di zucchero  
8-10 gr di colla di pesce (4-5 fogli)<sup>1</sup>  
3 cucchiaini di latte intero  
1 cucchiaino di Marsala (se gradito)

#### Per la crema al caffè:

250 ml di panna fresca  
50 gr di zucchero a velo  
1 tazzina di caffè  
4-6 g di colla di pesce (2-3 fogli)<sup>1</sup>

#### Per la decorazione:

150 ml di panna fresca  
20 gr di zucchero a velo  
Cacao amaro in polvere  
Savoiardi q.b.



### **Per la crema al caffè:**

In una ciotolina lasciare ad ammolare i fogli di colla di pesce in un po' di acqua. Montare la panna con lo zucchero a velo. Scolare e strizzare i fogli di colla di pesce e farli sciogliere nel caffè rimasto (eventualmente riscaldato). Unire il tutto alla panna e mescolare accuratamente. Riprendere la teglia dal frigo e stendere quest'ultimo strato.

### **Per la decorazione:**

Una volta raffreddato e consolidato il dolce, spolverare tutta la superficie con abbondante cacao amaro in polvere.

Estrarlo delicatamente dalla teglia e togliere la carta forno sul bordo.

Far aderire i savoiardi preparati al punto 0) alle creme sulla circonferenza. Per dare maggiore stabilità e lasciare che la situazione di consolidi legarli con un bel fiocco fino al momento di servire.

Montare la restante panna con lo zucchero a velo, trasferirla in un sac à poche e decorare a piacimento la superficie. Io ho semplicemente seguito il contorno.

Spolverare i ciuffetti con del cacao in polvere.

Riporre in frigo fino al momento di servire.

### **Note:**

Dose 1 a seconda del prodotto e della consistenza che si vuole ottenere: quella più piccola indica una consistenza cremosa, quasi cedevole, quella più alta più solida, tendente al budino.

