

Classico

Ingredienti

Uova 6 medie

Zucchero 120 g + 2 cucchiari per il caffè

Mascarpone 500 g

Caffè q.b per bagnare i savoiardi

Cacao in polvere q.b per spolverizzare il tiramisù

Cioccolato in scaglie q.b. per ricoprire il tiramisù

Savoiardi 400 g

Preparazione:



Per preparare il tiramisù, dividete gli albumi dai tuorli, aggiungete ai tuorli metà dello zucchero (1) e montate con uno sbattitore elettrico dotato di fruste (2) fino ad ottenere un bel composto chiaro, spumoso e cremoso (3).



Aggiungete il mascarpone al composto di tuorli (4), quindi occupatevi degli albumi: montateli, aiutandovi con una planetaria o sempre con uno sbattitore elettrico (5), e quando saranno semimontati aggiungete l'altra metà dello zucchero a pioggia e continuate a montare finché non saranno a neve ben ferma. Una volta che gli albumi saranno montati alla perfezione aggiungeteli al composto di tuorli, zucchero e mascarpone (6). Fate questa operazione delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, con un cucchiaino in modo da non smontare gli albumi.



Ora che la crema è pronta, disponetene un cucchiaino sul fondo di ogni coppetta (7), oppure in un'unica teglia, passate i savoiardi nel caffè facendo attenzione a non inzupparli troppo (8), quindi sistemateli nella coppetta tagliandoli secondo la forma del contenitore (9).

Disponete un cucchiaino di crema sopra i savoiardi (10), livellate la crema e ricoprite con un altro strato di savoiardi imbevuti nel caffè se i primi li avete disposti verticalmente, questi ultimi poneteli orizzontalmente (e viceversa) (11), livellate bene e spolverizzate con il cacao amaro in polvere (12). Se volete potete cospargere la superficie della coppetta con qualche ricciolo di cioccolato. Riponete in frigo per qualche ora per far compattare il dolce e buon appetito!



Conservazione

Conservate il tiramisù, chiuso in un contenitore ermetico e posto in frigorifero, per due giorni al massimo. Se volete potete anche congelarlo, magari già in porzioni, e consumarlo entro 1 mese al massimo. Per scongelarlo basta lasciarlo nel frigo magari dalla sera prima.

Consiglio

Siccome non vengono cotte, è molto importante verificare la freschezza delle uova mettendole in una bacinella piena d'acqua: se l'uovo si adagia sul fondo significa che è fresco! Per dare un sapore un po' più deciso al vostro Tiramisù potete correggere il caffè con mezzo bicchierino di liquore, meglio se rum, marsala all'uovo o liquore al caffè. Se volete rendere il vostro tiramisù ancora più goloso potete cospargere anche il primo strato con il cacao amaro in polvere!

Senza Uova

Ingredienti per 4 bicchierini da 100 ml l'uno

Savoardi 8
 Mascarpone 350 gr
 Panna fresca liquida 100 gr (da montare)
 Cacao in polvere amaro q.b. Per spolverare
 Caffè 50 ml
 Zucchero semolato q.b.
 (per zuccherare il caffè)
 latte condensato 100 gr

Preparazione:

Per preparare il tiramisù senza uova, preparate innanzi tutto il caffè con la moka che vi servirà per fare la bagna dei savoiardi. Quando sarà pronto, zuccheratelo a piacere. Intanto in una ciotola ponete il mascarpone. Aggiungete il latte condensato (1) e amalgamate gli ingredienti con una spatola (2). Tenete per un momento il composto al fresco e montate la panna: in una ciotola ben fredda versate la panna fresca liquida anch'essa ben fredda e iniziate a montarla con uno sbattitore elettrico (3), girandolo sempre nello stesso verso.



Quando la panna sarà montata (4), aggiungetela al composto di mascarpone e latte condensato (5), mescolando gli ingredienti con una spatola dall'alto verso il basso per non smontare la panna. Versate la crema ottenuta in una **sac-à-poche** e mettetene una noce sul fondo di ciascun bicchierino per creare la base. Poi versate il caffè ristretto in un contenitore capiente e bagnate velocemente i savoiardi (6).



Dividete ciascun savoiardo in due metà e adagiatelo sullo strato di crema di ciascun bicchierino (7), quindi create un altro strato di crema (8), poi spolverizzate con del cacao amaro (9).



Proseguite con un altro savoiardo diviso a metà (10) e terminate con uno strato di panna fino al bordo del bicchierino (11). Proseguite così per tutti gli altri bicchierini e spolverizzate i vostri tiramisù senza uova con del cacao amaro prima di servirli (12)!

Delizia consigliata dall'amica *Immacolata* da preparare in casa col sapore di Sicilia per preparare dolci come il tiramisù o da mangiare al cucchiaino come fosse una "nutella"

Ingredienti per la crema di pistacchi

- 1 o 2 cucchiaini di latte ogni 50 grammi di pistacchio
- 1 cucchiaino di zucchero
- 40 grammi di burro

Preparazione:

Mettere in un mixer gli ingredienti e regolare al gusto fino a ottenere una crema delicata

TIRAMISU AL PISTACCHIO

Ingredienti:

- 250 gr di mascarpone
- 180 gr di crema di pistacchio
- Savoiardi
- 2 uova
- Crema di whisky
- latte q.b.
- 2 cucchiaini di zucchero
- Cacao amaro q.b.

TIRAMISU' AL LIMONE

Ingredienti:

- 350 gr di mascarpone
- Buccie di limone (bollite)
- Savoiardi
- 2 uova
- Limoncello
- 2 cucchiaini di zucchero
- Cioccolato bianco a scaglie (grattugiato)

