

Tutti in cucina!



Il tiramisù

“TIRE-MOI VERS LE HAUT!”

Ingredienti:



300 ml di **caffè**
(6 tazzine circa)



4 **uova**



100 gr di **zucchero**



500 gr di **mascarpone**



300 gr di **savoardi**
(60 biscotti circa)



cacao in polvere
(per decorare)

Il caffè resta l'ingrediente principale di questa ricetta, ma se preferisci puoi utilizzare 300 ml di latte al cacao.



Il nome *tiramisù*
(*tire-moi vers le haut*)
fa riferimento alla caffeina che
permette di ricaricare l'energia
e stimola l'attività cardiaca.

Consigli:

- ♥ Per montare perfettamente i bianchi dell'uovo, aggiungi un po' di sale.
- ♥ Per una crema più golosa, puoi aggiungere scaglie o gocce di cioccolato.
- ♥ Puoi conservare il tiramisù in frigorifero per 2-3 giorni circa.
- ♥ Se preferisci, puoi preparare piccoli tiramisù individuali, in bicchieri trasparenti.
- ♥ Esistono alcune varianti del tiramisù: per esempio puoi decorare con frutti rossi (e usare semplicemente il latte per bagnare i biscotti).



Per preparare perfettamente il tiramisù, se preferisci, puoi guardare anche questa videoricetta:

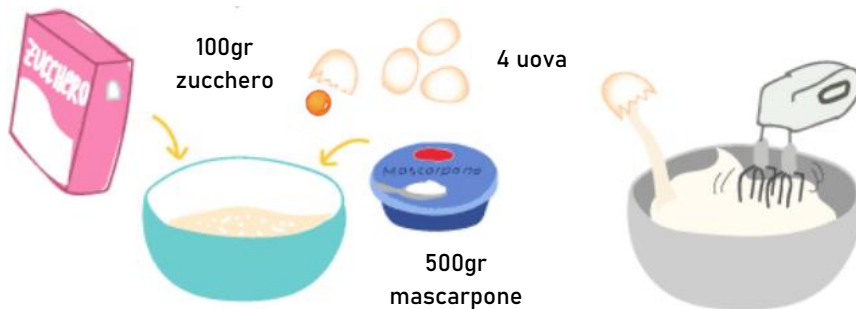
<https://ricette.giallozafferano.it/Tiramisu.html>

Preparazione:

- ① Prepara 300ml di caffè, versalo in una tazza e lascialo raffreddare.
Se preferisci la variante al cioccolato, mescola il latte freddo con il cacao in polvere.



- ② Rompi le 4 uova e separa il tuorlo (rosso) dall'albume (bianco).
Mescola i rossi con 100gr di zucchero, poi aggiungi 500gr di mascarpone.
Monta a neve i bianchi con una frusta (di preferenza elettrica).



- ③ Unisci lentamente il bianco montato a neve alla crema di tuorli, zucchero e mascarpone.

Attenzione! Prima di unire il bianco al rosso, ricordati che i bianchi devono essere montati bene e il risultato deve essere "duro".
Verifica con un cucchiaino: se resta in piedi, significa che va bene!

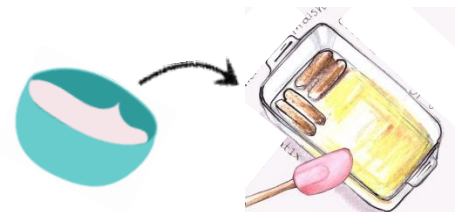
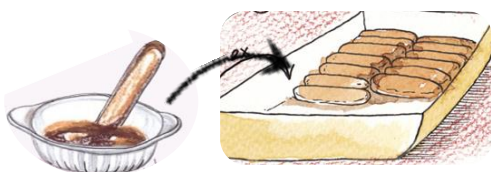


ALBUMI (bianco) montati a neve



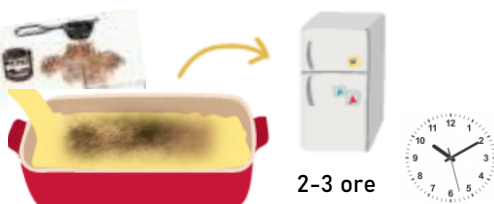
TUORLI (rosso) con zucchero e mascarpone

- ④ Bagna individualmente e velocemente i savoiardi nel caffè (o nel latte al cioccolato), girandoli 2-3 volte. Mettili in una pirofila, uno accanto all'altro, e ricopri con la crema. Ripeti l'operazione piu' volte (prima i biscotti, poi la crema).



- ⑤ Decora con il cacao amaro e lascia riposare in frigorifero per almeno 2-3 ore.

cacao amaro in polvere



il risultato finale:



Ricordati di fare una foto al risultato finale e condividerla con la classe!