

TIRAMISÙ

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per i savoiardi)

60 g di tuorli

50 g di zucchero

1 baccello di vaniglia

95 g di albumi

40 g di zucchero

75 g di farina 00

35 g di fecola

zucchero a velo e semolato per lo spolvero

(per la crema)

350 g mascarpone

60 g di zucchero semolato

5 uova

(per inzuppo e finitura)

1 mug di caffè

cacao amaro in polvere



PREPARAZIONE

Potrete preparare i savoiardi anche con un giorno d'anticipo, conservandoli in una scatola di latta.

Passate al setaccio le farine per 2 volte, in modo da eliminare i grumi e favorire il processo di ossidazione delle polveri.

Separate e pesate i tuorli e gli albumi.

Aggiungete ai primi lo zucchero e l'essenza del baccello di vaniglia e lavorateli alla planetaria per 15 minuti, al fine di ottenere una massa dalla consistenza perfetta e dal volume quintuplicato.

Nel frattempo, lavorate gli albumi montandoli per un minuto con la frusta elettrica senza zucchero. Dopodiché, aggiungete il 10% dello zucchero e montate per un altro minuto. Aggiungete lo zucchero rimanente e completate l'operazione, ottenendo una neve soffice, liscia e brillante.

Una volta montata la massa dei tuorli, incorporare 1/3 di albumi e 1/3 di farine. Mischiare con un movimento dal basso verso l'alto, in modo da incorporare aria e mantenere il composto soffice e arioso. Proseguire con i restanti 2/3 come precedentemente indicato.

Trasferite il composto in un sac-à-poche da pasticciare con foro 11 o 12 e create delle strisce di circa 10 cm su una teglia da forno (ve ne serviranno 2), precedentemente ricoperta con della carta da forno. Dovreste ottenere 20 savoiardi che spolvererete con un composto di zucchero semolato e a velo e – a piacere – vaniglia.

Infornate a 230° a valvola aperta, per 7 minuti.

Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare.

Preparate la crema: separate i tuorli dagli albumi.



mangiaredadio

Con uno sbattitore elettrico, montate gli albumi, dapprima puri e dopo un minuto, aggiungendo 10 g di zucchero.

Montate anche i tuorli, con i restanti 50 g di zucchero. Una volta ottenuta una crema bianca e spumosa, incorporate il mascarpone con una spatola, con un movimento dal basso verso l'alto.

Ripetete la stessa operazione con gli albumi.

Procuratevi una pirofila o una teglia e componete il vostro tiramisù: dapprima cospargendo il fondo di crema, poi iniziando a posizionare i savoiardi mano a mano inzuppati brevemente nel caffè.

Ottenete un primo strato, sul quale cospargerete un generoso strato di crema.

Proseguite con un altro strato di savoiardi e un altro di crema.

Livellate la superficie, spolverizzate di cacao amaro e lasciate riposare il frigo per almeno tre ore.