



TIRAMISU' CLASSICO

Ingredienti

Per la crema

250 gr di panna fresca

250 gr di mascarpone

Per la pate à bombe

90 gr di tuorli

150 gr di zucchero

50 gr di acqua

Per lo sciroppo

200 gr di acqua

100 gr di zucchero

1 tazza di caffè ristretto

savoiardi q.b.

cacao in polvere per la copertura

Procedimento

Per la crema

Mettere in un pentolino lo zucchero con l'acqua e portare lo sciroppo a 121°, versarlo sui tuorli e montare la massa fino a renderla spumosa, leggera e chiara, al termine la massa dovrà essere fredda. (questa procedura, chiamata “pate à bombe”, serve a pastorizzare le uova).

Montare la panna e il mascarpone insieme fino a renderli soffici e spumosi, unirli, gradatamente e delicatamente, alla massa montata dei tuorli.

Per lo sciroppo

Riscaldare l'acqua con lo zucchero e, quando, quest'ultimo si sarà sciolto, unire il caffè. Far intiepidire lo sciroppo.

Assemblare il dessert

Bagnare nello sciroppo al caffè i savoiardi e adagiarli in una pirofila, ricoprirli con la crema.

Porre il tiramisù in frigo fino al momento dell'utilizzo, ben coperto con pellicola.

Al momento di servire, spolverizzare con cacao amaro.