



TORTA TIRAMISU'

Ingredienti

Per il pan di spagna al caffè

380 gr di uova
230 gr di zucchero
110 gr di farina
40 gr di fecola di patate
30 gr di caffè liofilizzato
Sale q.b.

Per la crema

500 gr di mascarpone
120 gr. di tuorli
180 gr di zucchero
1 tazzina di caffè ristretto
2 cucchiaini di caffè liofilizzato
Biscotti tipo Pavesini

Procedimento

Per il pan di spagna al caffè

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere pian piano gli altri ingredienti, tutti setacciati assieme, mescolare a mano, facendo attenzione affinché la massa non smonti.

Versare in tortiere unte e infarinate e cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti. sformare il pan di spagna e farlo raffreddare.

Per la crema

In una casseruola mescolare i tuorli con lo zucchero, mescolando continuamente, portare la massa a 70°; trasferire la massa calda in una planetaria e montare fino a completo raffreddamento della massa.

aggiungere alla montata di tuorli, delicatamente, il mascarpone, il caffè ristretto e il caffè in polvere.

Assemblare il dessert

Tagliare a fette sottilissime il pan di spagna, alternare strati di pan di spagna a crema al caffè, terminare con la crema.

Spolverizzare la superficie della torta con cacao amaro.

Far aderire su tutto il bordo del dolce i Pavesini e legare il dolce con un nastro di raso colorato.