



## **A SPOONFUL OF SUNSHINE - IL TIRAMISU CHE HA VISTO IL SOLE E NON HA PIU' VOLUTO IL CAFFE'**



“A spoonful of sunshine” è il tipo di dolce che ti sorride mentre lo mangi, e poi ti prende a schiaffi di agrume e nostalgia. È il tiramisù che ha fatto il bagno nel succo d’arancia e ha deciso di non tornare più alla versione classica. Ecco la ricetta, servita da chi ha appena litigato con il concetto di “tradizione”.

### **Ingredienti**

- 1 pouch di Tiramisù Perfetto Galbani Santa Lucia (la crema già pronta, per quando la voglia di sbattere le uova è pari a zero)
- 200 g di savoiardi (non quelli che si spezzano solo a guardarli)

- 200 ml di succo d'arancia fresco (spremuto, non quello che sa di mensa scolastica)
- 1 arancia non trattata (per la scorza, e per fingere che tu sappia decorare)
- 1 cucchiaino di liquore all'arancia tipo Grand Marnier o Cointreau (facoltativo, ma consigliato se vuoi dare un senso alla vita)
- Cacao amaro q.b. (per la spolverata finale)

## Procedimento

1. Versa il succo d'arancia in una ciotola e aggiungi il liquore, se hai deciso di vivere pericolosamente. Mescola e metti da parte.
2. Prendi i savoiardi e inzuppali velocemente nel succo. Non affogarli, non stai facendo snorkeling.
3. Disponi uno strato di savoiardi in una pirofila o in coppette monoporzionamento, come se stessi costruendo un tempio all'agrume.
4. Spalma uno strato generoso di crema Tiramisù Perfetto sopra i savoiardi. Non lesinare, non sei in carestia, al massimo nel banco frigo ne vendono ancora.
5. Ripeti gli strati fino a esaurimento ingredienti o pazienza. L'ultimo strato deve essere di crema, come ogni finale degno di rispetto.
6. Grattugia la scorza d'arancia sopra, poi spolvera con cacao amaro, ma non troppo, che è già abbastanza amara la vita. Se ti senti creativo, fai disegni. Se ti senti pigro, fai finta che sia arte astratta.
7. Metti in frigo per almeno 2 ore, così si compatta e non ti si smonta come la voglia di andare a correre dopo il pranzo di famiglia della domenica.
8. Servi freddo, con un cucchiaino e un sorriso che dice "Sì, è agrumato. Sì, è tiramisù. Sì, è un colpo di genio".