



CHEF IN
CAMICIA



Tiramisù

> INGREDIENTI

Ingredienti per 8 persone

**Tempo di preparazione: 30 minuti +
rassodamento**

Difficoltà: Facile

- Mascarpone, 500 g;
- Tuorli d'uovo pastorizzati, 6;
- Albumi d'uovo pastorizzati, 3;
- Zucchero, 120 g;
- Savoiardi, 250 g;
- Caffè lungo, 200 ml;
- Cacao amaro in polvere, q.b.

> PREPARAZIONE

- In una ciotola montare le uova con lo zucchero con le fruste elettriche, fino ad ottenere un composto molto chiaro e spumoso;
- Incorporare il mascarpone al composto di tuorli;
- Montare gli albumi d'uovo con un pizzico di sale fino a neve ferma, avendo cura di non montarli troppo;
- Incorporare gli albumi montati al composto di mascarpone, con movimenti dal basso verso l'alto per non far smontare l'albume;
- Spalmare un velo di crema al mascarpone sulla base della teglia, quindi creare uno strato ordinato di savoiardi imbevuti nel caffè;
- Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti;
- Lasciare rassodare in frigorifero per almeno 2 ore prima del taglio;
- Spolverare con cacao amaro.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM