# Tiramisù: dal Nord al Sud un dolce per tutti

Data: 10 dicembre 2011 | Autore: Mia S. Aaron

Anche questa settimana, le mie amiche, del blog acenadallesorelle.blogspot.com, mi hanno permesso di attingere ad una loro ricetta per solleticare il palato di voi tutti. Si tratta di un classico, di uno di quei dolci che una volta provato rimane indelebile nella mente tanto è squisito. Il tiramisù è uno di quei dessert dei quali non si può fare a meno e che rende il fine pasto perfetto.[MORE]

Il tiramisù di cui parliamo oggi, però, è una rivisitazione un po' particolare di quello classico, ma che non toglie nulla alla ricetta originale, è solo leggermente diverso.

Ingredienti per 12 persone:
4 uova freschissime;
6 cucchiai di zucchero;
500 gr di mascarpone;
200 ml di panna;
cacao amaro in polvere q.b.;
300 ml di caffè;
300 ml di latte;
un pan di spagna, un pacco di pavesini o uno di savoiardi.

Innanzitutto, preparate un buon caffè, zuccheratelo e fatelo raffreddare.

Nel frattempo dividete gli albumi dai tuorli e aggiungete a questi ultimi lo zucchero. Le uova, poiché che vanno mangiate crude, devono essere assolutamente freschissime.

Con il frullatore dovrete lavorare a lungo le uova e lo zucchero fino a che quest'ultimo non si sarà ben sciolto. In alternativa potreste usare quello a velo.

Quando le uova saranno diventate una spumosa crema giallo pallido, aggiungete il mascarpone e continuate a lavorare.

Per rendere più delicata la crema, aggiungete una bustina di panna montata e, per ammazzare il sapore delle uova, cacao a piacere, che rende la crema un po' più scura, ma che non toglie nulla al gusto.

Infine, incorporate gli albumi montati a neve ben ferma e la vostra crema sarà pronta.

Prepariamo a questo punto la base.

Diluite il caffè con il latte, perché il suo gusto molto forte non piace a tutti. Se gradite la bagna classica, dovrete preparare 600 ml di caffè.

Disponete il primo disco di pan di spagna in una pirofila e bagnatelo. Versate il primo strato di crema e ripetete l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti.

L'ultimo strato di crema andrà spolverizzato con del cacao amaro.

Riponete il dolce in frigo. L'ottimale sarebbe preparalo con un giorno di anticipo rispetto a quello in cui dovrà essere servito.

Ho provato a farlo e vi posso garantire che il risultato è straordinario.

Mia S. Aaron

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tiramisu-dal-nord-al-sud-un-dolce-per-tutti/18808