



Gli ingredienti :

- 4 uova,
- 250g di mascarpone,
- 4 cucchiaini di zucchero in polvere,
- caffè q.b. + un pò di zucchero
- 2 cucchiaini di MARSALA o MARTINI (bianco o rosso),
- 30 a 36 biscotti tipo savoiardi o pavesini o anche « biscuit cuillère»,
- cacao amaro in polvere, q.b.
- un pizzico di sale,

Preparazione :

Preparare il caffè e metterlo in un piatto a raffreddare aggiungendo lo zucchero e il liquore.

Iniziare separando gli albumi dai tuorli delle uova.

Sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero in polvere con un miscelatore elettrico, finché la miscela comincia a sbianchire e a raddoppiare il suo volume.

Aggiungere il mascarpone e continuare a mischiare il tutto, finché la preparazione non risulti leggera ed omogenea.

Sbattere gli albumi delle uova a neve molto compatta con un pizzico di sale ed incorporarli molto delicatamente alla preparazione (iniziare sempre a piccola velocità).

Quando la crema é pronta metterne un pò sul fondo di uno stampo trasparente.

Immergere i savoiardi nel caffè e disporli sul fondo dello stampo.

Ricoprire i biscotti con la crema e spolverare di cacao amaro in polvere.

Ricoprire con un secondo strato di biscotti imbevuti nel caffè e di crema e mettere in frigorifero per almeno 3 ore, idealmente da 12 a 24 ore.

Prima di servire spolverate di cacao amaro in polvere

Buona degustazione...



640 g di zucchero, 500 g di mascarpone, metterlo a cuocere a 60°C per 6 ore. Il tiramisù di Letizia