

Ricetta tradizionale italiana



Il Tiramisù



Ingredienti :

4 uova / 100 grammi di zucchero / 500g di mascarpone / 300 g di savoiardi / 1 tazza di caffè / cacao amaro

- Prendi le uova e separa gli albumi dai tuorli .
- Sbatti i tuorli con la metà della dose dello zucchero.
- Aggiungi il mascarpone, devi ottenere una crema densa e compatta.
- Monta a neve ben ferma gli albumi versando il restante dello zucchero.
- Aggiungi gli albumi montati a neve alla crema mescolando molto delicamente dal basso verso l'alto.
- Metti un generoso strato di crema sul fondo di una pirofila.
- Inzuppa i savoiardi per pochi istanti nel caffè.
- Alterna gli strati di crema e di savoiardi.
- Finisci con uno strato di crema spolvera con cacao amaro.
- Metti in frigorifero per almeno due ore.

Ingrédients :

4 oeufs / 100 g de sucre / 500g de mascarpone / 300 g de biscuit à la cuillère / 1 tasse de café fort / cacao amer

- Prenez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
- Battez les jaunes avec la moitié de la dose du sucre.
- Ajouter le mascarpone, vous devez obtenir une crème dense et compacte.
- Montez les blancs en neige en versant le sucre restant.
- Incorporez les blancs montés en neige à la crème en mélangeant délicatement de bas en haut
- Mettez une généreuse couche de crème au fond d'un plat
- Trempez les boudoirs pendant quelques instants dans le café
- Alternez les couches de crème et de boudoirs
- Finissez avec une couche de crème et saupoudrez avec du cacao amer.
- Mettez au frigo pour au moins 2 heures .

Ne pas jeter sur la voie publique ! Grazie !