STORIA

Il tiramisù è un dolce e prodotto agroalimentare tradizionale diffuso in tutto il territorio italiano, le cui origini sono dibattute e attribuite soprattutto al Veneto e al Friuli-Venezia Giulia. È un dessert al cucchiaio a base di savoiardi (oppure altri biscotti di consistenza friabile) inzuppati nel caffè e ricoperti di una crema, composta di mascarpone, uova e zucchero, che in alcune varianti è aromatizzata con il liquore.

INGREDIENTI

* Difficoltà: **Facile**
* Preparazione: **40 min**
* Cottura: **6 min**
* Dosi per: **8 persone**
* Costo: **Medio**
* **Nota** + 2 ore per il riposo in frigorifero
* [**Mascarpone**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Mascarpone/)750 g
* [**Uova**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-le-Uova-di-gallina/)(freschissime, circa 5 medie) 260 g
* [**Savoiardi**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-i-Savoiardi/)250 g
* [**Zucchero**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-lo-Zucchero/)120 g
* [**Caffè**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Caffe/)(della moka, zuccherato a piacere) 300 g
* **PER DECORARE**
* [**Cacao amaro in polvere**](https://ricette.giallozafferano.it/ricette-con-il-Cacao-amaro-in-polvere/)q.b.

PROCEDIMENTI

Per preparare il tiramisù preparate il caffé con la moka per ottenerne 300 g, poi zuccherate a piacere (noi abbiamo messo un cucchiaino) e lasciatelo raffreddare in una ciotolina bassa e ampia. Separate le uova dividendo gli albumi dai tuorli 1, ricordando che per montare bene gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo. Montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero 2. Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso, e con le fruste ancora in funzione, potrete aggiungere il mascarpone, poco alla volta 3.

Incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta 4; tenetela da parte. Pulite molto bene le fruste e passate a montare gli albumi 5. Quando saranno schiumosi versate il restante zucchero un po’ alla volta 6.

Dovrete montarli a neve ben ferma 7; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà. Prendete una cucchiaiata di albumi e versatela nella ciotola con la crema di mascarpone 8 e mescolate energicamente con una spatola 8, così stempererete il composto. Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto 9.

La crema al mascarpone è ora pronta 10. Distribuitene una generosa cucchiaiata sul fondo di una pirofila di vetro, grande 30x19,5cm e distribuite per bene su tutta la base. Inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo prima da un lato e poi dall’altro 12.

Man mano distribuite i savoiardi imbevuti nella pirofila, cercando di sistemarli tutti in un verso, così da ottenere un primo strato di biscotti 14. Aggiungete altra crema al mascarpone e livellatela in modo da coprirli completamente 15.

E continuate a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè 16, poi realizzate un altro strato di crema 17 e livellate bene la superficie 18.

Trasferite la crema rimasta in un sac-à-poche con beccuccio liscio di diametro 12 mm e realizzare dei ciuffetti per tutta la dimensione della teglia 19. Spolverizzatela con del cacao amaro in polvere 20 e lasciate rassodare in frigorifero per un paio d’ore 21. Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato!

CONSERVAZIONE

Potete conservare il tiramisù un paio di giorni al massimo ben coperto in frigorifero. Si può congelare per circa 2 settimane in freezer.

CONSIGLIO

Potete aggiungere a piacimento del cioccolato fondente a scaglie o delle gocce di cioccolato.