

# *Tiramisù classico*

## *Ingredienti*

250 g di mascarpone  
40cl di caffè forte (circa...)  
rum o marsala (5 o 6 cucchiai)  
20 cucchiai di biscotti (se sono abbastanza grandi, altrimenti un po' di più)  
3 uova freschissime (perché non le cucineremo)  
50 g di zucchero a velo  
1 o 2 tavolette di cioccolato fondente 70% grattugiato

## *Preparazione*

Separare i tuorli e gli albumi.  
Montare gli albumi a neve ferma e mettere da parte.  
Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi. Aggiungere il mascarpone e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo.  
Aggiungere gli albumi al composto.  
Prendete mezzo mestolo di questa crema, e aggiungete un po' di caffè (2 o 3 cucchiai).  
Versare il composto sul fondo di un piatto.  
Versare il rum nel caffè.  
Immergere una decina di biscotti nel caffè freddo o tiepido e disporli nella pirofila.  
Ricoprire questo 1° strato di biscotti con la crema (conservare almeno metà della crema per il 2° strato)  
Bagnare i biscotti rimasti nel caffè e disporli nella pirofila.  
Coprire il tutto con il resto della crema.  
Grattugiare il cioccolato sopra.  
Lasciare in frigo per almeno 4 ore; il tiramisù va servito molto freddo. La cosa migliore è farlo il giorno prima.