

Il classico tiramisù

Ingredienti

250 g di mascarpone
40cl di caffè fortificato (all'incirca ...)
Rum o Marsala (5 o 6 cucchiaini)
20 biscotti (se sono abbastanza grandi, altrimenti un po' di più)
3 uova molto fresche (perché non le cucineremo)
50 g di zucchero a velo
1 o 2 piastrelle al cioccolato fondente grattugiato da 70%

Preparazione

Separa i tuorli e gli albumi.
Sbattere gli albumi, mettere da parte.
Sbattere i tuorli con lo zucchero fino allo sbiancamento. Aggiungere il mascarpone e mescolare fino a che liscio.
Aggiungere gli albumi al composto.
Prendi un mezzo appezzamento di questa crema e aggiungi un po' di caffè (2 o 3 cucchiaini).
Versare la miscela sul fondo di un piatto.
Versare il rum nel caffè.
Immergi circa 10 biscotti nel caffè raffreddato o tiepido e disporli nel piatto.
Coprire questo 1° strato di biscotti alla crema (mantieni almeno la metà della crema per il 2° strato)
Immergi i biscotti rimanenti nel caffè e organizzali nel piatto.
Copri tutto con il resto della crema.
Grattugia il cioccolato sopra.
Lasciare in frigo almeno 4 ore, il tiramisù è molto fresco. Il meglio è farlo il giorno prima.