

Tiramisù classico

Ingredienti

250 g di mascarpone
40cl di caffè forte (circa...)
rum o marsala (5 o 6 cucchiaini)
20 cucchiaini 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 cucchiaini).
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.