

Tiramisù - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Tiramisù  
ricetta classica

Ingr. per 8 persone:

2 caffettiere da 6 tazze, di caffè leggermente zuccherato

500 gr. savoiardi

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere

500 gr. mascarpone

5 uova

5 cucchiaini di zucchero

1 pz.di sale

A piacere: un bicchierino o di marsala, o cognac, o brandy, o rhum

Esecuzione:

Montare 5 tuorli con i 5 cucchiaini di zucchero, finchè diventano ben spumosi e chiari.

Aggiungere alla crema, il mascarpone, mescolando con cura e quindi il bicchierino di liquore scelto.

Montare a neve fermissima i 5 albumi con un pz.di sale e incorporarli delicatamente al composto di crema e mascarpone.

Preparare il contenitore di portata.

Spolverare il fondo con un poco di cacao e ricoprirlo di savoiardi passati prima, velocemente, nel caffè freddo.

Ricoprire bene con la crema e una spruzzata di cacao.

Proseguire così fino al termine degli ingredienti, avendo cura di finire con la crema.

Spruzzare ancora con il cacao in polvere.

Tenere in frigo per almeno 12 ore prima di servirlo. (meglio ancora fatto il giorno prima).