



Il tiramisù al caffè e cacao amaro



Tempi di preparazione 15 minuti circa

Ingredienti per 6 persone:

rossi d' uovo (nr.4)	gr.	120
zucchero semolato	gr.	80
acqua	cucchiai da cucina	nr. 5
panna fresca	ml.	300
mascarpone fresco	gr.	200
caffè lungo	nr.	2
biscotti pavesini	nr.	24/30
cacao amaro in povere	q.b.	
zucchero a velo	q.b.	

Procedimento

Montare con la frusta elettrica in un contenitore a base tonda i rossi d'uovo con lo zucchero semolato, reso liquido con l'acqua e portato in cottura in un pentolino. Una volta raggiunto il punto massimo di sofficità, unire il mascarpone (non freddo di frigo), girando lentamente. Infine incorporare la panna, montata in precedenza, fino a raggiungere un composto omogeneo.

Immergere velocemente un pavesino alla volta nel caffè e comporre a strati alterni con la crema al mascarpone il dolce a vostra fantasia, in una coppa o in piatto di portata direttamente. Prima di servire guarnire a piacere con cacao e zucchero a velo, oppure, come possibile variante, con delle gocce di cioccolato.

Ps: in pasticceria spesso si usa lo zucchero cotto con acqua a 121°, che permette di pastorizzare i rossi d'uovo e migliora la spumosità del composto.