

Vanessa e il suo
TIRAMISÙ DEGLI INNAMORATI



“I primi e i secondi piatti non sono proprio il mio forte. La mia passione in cucina sono i dolci.”

Tempo 00:40
Difficoltà
Persone

Ingredienti



Mascarpone S. Lucia 500 gr.



ZUCCHERO 150 gr

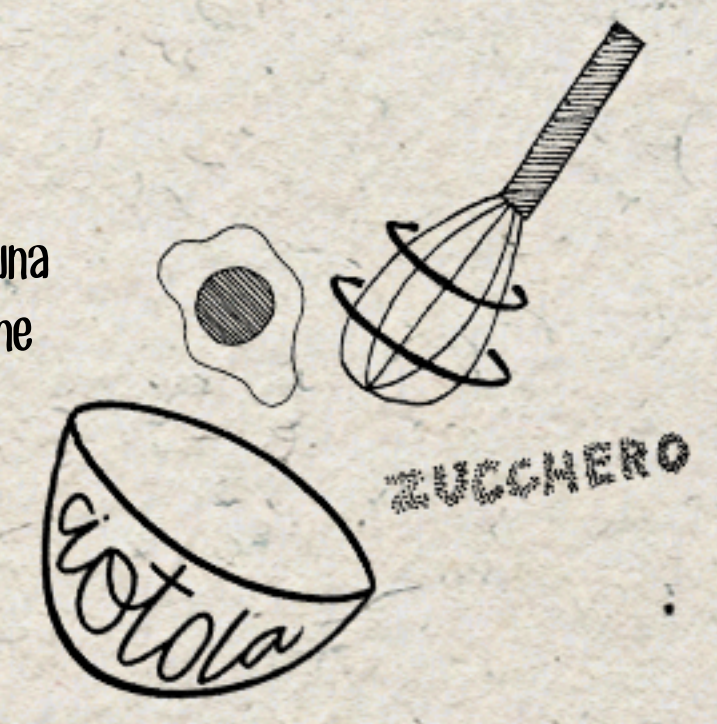


FASE CINQUE

Spolverizza l'ultimo strato con cacao amaro setacciato e lascia riposare in frigo per almeno 3 ore. Decora con fragole e pistacchi e porta in tavola.

FASE UNO

Rompi le uova, conserva gli albumi e metti i tuorli in una ciotola capiente con metà dello zucchero. Mescola uova e zucchero con una frusta fino ad ottenere un impasto cremoso. Unisci il mascarpone al composto ottenuto e mescola gli ingredienti con una spatola.



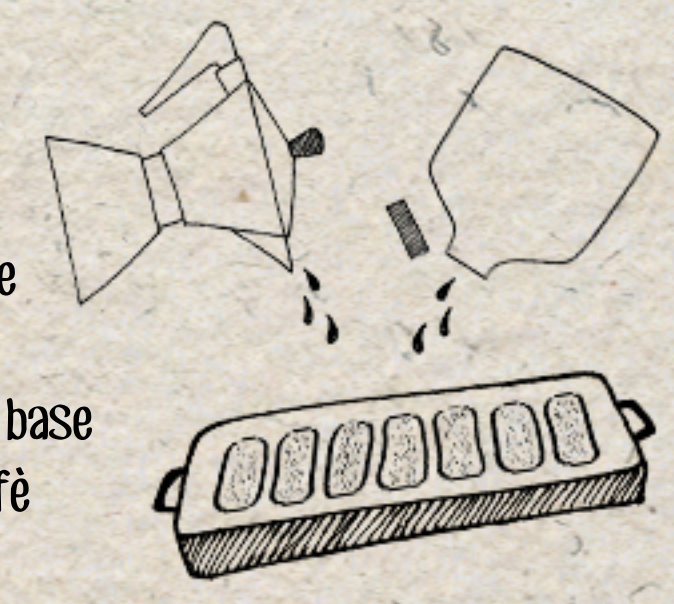
FASE DUE

Monta gli albumi a neve, aggiungendo prima un pizzico di sale. Aggiungilo zucchero rimasto e il composto di tuorli agli albumi montati, ottenendo una crema omogenea.



FASE TRE

Prendi una teglia quadrata o rettangolare (se usi i Savoiardi) oppure rotonda (se preferisci il Pan di Spagna), adagia la base sul fondo e procedi bagnandola con il caffè e il rhum precedentemente mescolati.



FASE QUATTRO

Versa una parte della crema e pezzetini di fragola fino a coprire la base di savoiardi e procedi alternando uno strato di savoiardi bagnati nel caffè a uno strato di crema.

