

PASTICCIANDO SENZA FRONTIERE

Tiramisù

ingredienti

- 250g di mascarpone
- 200g di zucchero
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 tazza di caffè forte zuccherato
- 12-16 savoiardi
- Cacao in polvere



procedimento

1. Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare.
2. In un grande contenitore, sbattere le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungere il mascarpone e mescolare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
4. Immergere i savoiardi nel caffè freddo per circa 3-4 secondi per lato. Non devono essere troppo bagnati.
5. In un grande contenitore, creare uno strato di savoiardi bagnati nel caffè.
6. Spalmare metà della crema di mascarpone sopra i savoiardi.
7. Ripetere gli strati: savoiardi bagnati nel caffè e crema di mascarpone.
8. Spolverare la superficie con cacao in polvere.
9. Coprire e refrigerare per almeno 3 ore o durante la notte

