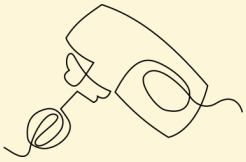
Tiramisù

INGREDIENTI

- 300 gr di savoiardi
- 4 uova freschissime
- 500 gr di mascarpone freddo
- 100 gr di zucchero
- 300 gr di caffè della moka già pronto (e zuccherato a piacere)
- Cacao amaro in polvere per la superficie (q.b.)



PREPARAZIONE

Per preparare il tiramisù cominciate dalle uova che dovranno essere ben fredde: quindi separate accuratamente gli albumi dai tuorli, ricordando che per montare bene gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo.

Poi montate i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero. Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso potrete aggiungere il mascarpone, poco alla volta, anch'esso freddo. Incorporato tutto il mascarpone avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte.

Pulite molto bene le fruste e passate a montare gli albumi versando il restante zucchero un po' alla volta. Dovrete montarli a neve ben ferma; otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà.

Prendete una cucchiaiata di albumi, versatela nella ciotola con i tuorli e lo zucchero e mescolate energicamente con una spatola, così stempererete il composto.

Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta mescolando molto delicatamente dall'alto verso il basso.

Una volta pronto, distribuite una generosa cucchiaiata di crema sul fondo di una pirofila da 30x20cm e distribuite per bene. Poi inzuppate per pochi istanti i savoiardi nel caffè freddo già zuccherato a vostro piacimento, prima da un lato e poi dall'altro. Man mano distribuite i savoiardi imbevuti sulla crema, tutti in un verso, così da ottenere un primo strato sul quale andrete a distribuire una parte della crema al mascarpone.

Anche in questo caso dovrete livellarla accuratamente così da avere una superficie liscia. Continuate a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè, poi realizzate un altro strato di crema.

Livellate la superficie e spolverizzatela con del cacao amaro in polvere e lasciate rassodare in frigorifero per un paio d'ore. Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato!

Nota: potrebbe non essere necessario lavare i cucchiai ;)