Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Tiramisù

Uova e latticini
Per utilizzare i tuorli d'uovo avanzati
Dolci e dessert freddi
Dal ricettario "Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte" (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

per il pan di Spagna (in alternativa, si possono usare i biscotti savoiardi acquistati):

- 4 uova
- 100 g di zucchero
- vaniglia in polvere
- 100 g di farina
- 100 g di amido alimentare
- 1 cc di lievito in polvere

altri ingredienti:

- 4 tuorli d'uovo
- 4 CT di zucchero
- 500 g di mascarpone
- scorza grattugiata di un limone biologico
- 2 – 4 tazze di caffè raffreddato
- ad lib. 40 ml di brandy
- cacao in polvere

Preparazione:

Sbattete i tuorli con 3 cucchiai di acqua tiepida, lo zucchero e la vaniglia. Incorporate la farina, l'amido e il lievito in polvere. Infine, montate gli albumi a neve ferma e incorporate anche questi al composto. Stendete su una teglia rivestita di carta forno e cuocete in forno a 160°C (con modalità ventilata) per ca. 10 – 15 minuti. Lasciate raffreddare e quindi tagliate il pan di Spagna in strisce. Per la crema, sbattete i tuorli d'uovo e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza spumosa, aggiungete a cucchiaiate il mascarpone e la scorza di limone. Immergete brevemente le strisce di pan di Spagna nel caffè (a piacere con l'aggiunta di un po' di brandy) e poi mettetele in una teglia poco profonda. Ricoprite questo primo strato di pan di Spagna con metà della crema al mascarpone. Fate un secondo strato con il pan di Spagna, immerso nel caffè. Spalmate la crema

rimanente, rendendola liscia in superficie. Lasciate riposare il tiramisù per ca. 4 ore al freddo. Infine cospargetelo di cacao in polvere prima di servirlo.

Tempo di preparazione: ca. 50 minuti (30 minuti se si usano i savoiardi già pronti), più il tempo per lasciar riposare.