

Les portraitistes présentent
« La ricetta del tiramisù » :

Ingrédients :

- 30 biscuits savoyards
- 1 tasse de café fort
- 2x250 grammes de mascarpone
- 5 cuillères de sucre en poudre
- 1 cuillère de liqueur (Amaretto ou liqueur d'amande)
- 4 œufs
- Chocolat noir (Fort en %)

Préparation :

Séparer le blanc d'œuf du jaune, conserver deux blancs d'œuf.

Mélanger vigoureusement la liqueur, le jaune, le sucre, le mascarpone (ou mieux utiliser le batteur).

Monter les deux blancs en neige et ajouter les à la préparation.

Tremper les savoyards dans le café.

Faire une première couche dans le fond du saladier et étaler une couche de crème.

Saupoudrer de cacao.

Alterner les couches de biscuit et de crème au mascarpone.

Finir par la crème.

Ne pas oublier de saupoudrer de cacao chaque couche de crème.

Mettre au frigidaire cinq heures avant dégustation.

Buon appetito !

La ricetta del «Tiramisù»

cucinare

*Potresti realizzare questa ricetta da solo o da sola
per fare una sorpresa a casa...*

Ingredienti:

- 30 biscotti savoiardi
- 1 tazza di caffè forte
- 2 confezioni di mascarpone
- 5 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di liquore
(amaretto, mandorla)
- 4 uova
- cacao amaro



1



2

- Separa le chiare dai tuorli.
- Conserva due chiare.
- Mescola con vigore il liquore, i tuorli, lo zucchero e il mascarpone (o, meglio, utilizza lo sbattitore).
- Monta a neve le due chiare.
- Aggiungile alla preparazione.
- Inzuppa i savoiardi nel caffè.
- Fa' un primo strato nel fondo di una bell'insalatiera (passerà poi dal frigo alla tavola!).
- Spalma un strato di crema e spolvera di cacao amaro.
- Alterna gli strati di biscotti e di crema al mascarpone.
- Finisci con la crema.
- Non dimenticare di spolverare di cacao ogni strato di crema.
- Metti in frigorifero almeno 5 ore prima di mangiare.



3

Mi viene l'acquolina
in bocca!

