



Tiramisù in Stile Romagnolo

Tipico dolce delle feste in Romagna; originario del Veneto ma nella nostra zona è diventato un must: ogni pranzo che si rispetti termina con un buon tiramisù. La preparazione è semplice e veloce e il risultato è qualcosa d'indescrivibile!

Procedimento:

Dividere i tuorli e gli albumi. Sbattere i rossi insieme allo zucchero (4/5 cucchiaini pieni in base alle vostre preferenze) e ai semi di vaniglia. Mescolare fino ad ottenere una spuma chiara senza grumi. Aggiungere il mascarpone e incorporarlo insieme ai tuorli con un movimento dal basso verso l'alto.

Montare gli albumi a neve ferma aggiungendo un pizzico di sale. Una volta terminato aggiungerli alla crema di mascarpone fino a farla diventare liscia e soffice.

Preparare intanto il caffè con la moka e lasciarlo raffreddare alcuni minuti. Bagnare i savoiardi nel caffè su entrambi i lati rapidamente in modo che non diventino troppo morbidi. Mettere i savoiardi sul fondo di una pirofila, coprirli con la crema di mascarpone aiutandosi con una spatola o un cucchiaio. Procedere con gli strati fino all'esaurimento della crema.

Una volta terminato spargere per la superficie il cioccolato fondente tagliato grossolanamente oppure il cacao in polvere (meglio farlo qualche minuto prima di servire il dolce).

Conservare in frigorifero qualche ora prima di servirlo, preferibilmente con una pellicola sopra.

Alcuni consigli:

- Se possibile preparate il tiramisù il giorno prima di consumarlo in modo da lasciar amalgamare meglio i sapori. Se non si riesce si consiglia almeno di prepararlo 6 ore prima.
- Il tiramisù è perfetto con i savoiardi ma in alternativa si possono utilizzare i pavesini o il pan di

spagna.

- Ad ogni strato di savoiardi e crema di mascarpone potete aggiungere il cioccolato fondente tagliato a tocchetti o grattugiato.
- Alcune persone preferiscono aggiungere un pò di Marsala o un liquore qualsiasi insieme al caffè per dare profumo al dolce.

[Read More](#)
