

Tiramisù



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

4 uova
115 g di zucchero semolato
100 g di farina
15 g di amido di mais
25 g di burro, fuso
Per la farcia:
115 g di cioccolato
150 ml di caffè ristretto
100 ml di Tia Maria o liquore al caffè
Kahlua
300 ml di panna da dolci
½ cucchiaino di essenza di vaniglia
50 g di zucchero semolato
3 confezioni da 250g di mascarpone
scaglie di cioccolato o cioccolato grattugiato
cioccolato, per decorare
cacao in polvere, per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Riscalda il forno a 180°C. Imburra e foderla una tortiera col bordo apribile



di 22 cm. Inserisci la Frusta a flo. Metti le uova e lo zucchero nella ciotola e lavora fino a quando il composto sarà chiaro, sodo e cremoso. Il composto deve essere abbastanza denso da formare un flo quando si estrae la frusta.

2. Setaccia insieme la farina e l'amido di mais e, con un cucchiaio d'acciaio, incorporane delicatamente la metà. Unisci rimestando la metà del burro fuso, quindi ripeti l'operazione con il resto della farina e del burro. Incorpora delicatamente per evitare di far fuoriuscire l'aria.

3. Versa nella tortiera, preparata in precedenza, e inforna per 20-25 minuti o finché la superficie è dorata. Sforna e lascia raffreddare, se possibile per una notte intera. Inserisci il Tagliaverdure/grattugia a rulli e grattugia il cioccolato. Mescolare il caffè con il liquore. Tagliate la torta in tre strati.

4. Fodera il fondo e i bordi della tortiera con pellicola trasparente e il fondo con carta oleata. Disponi uno strato di Pan di Spagna sul fondo. Cospargi con circa un terzo del composto di caffè.

5. Con la Frusta a flo, monta la panna a neve soffice insieme alla vaniglia e allo zucchero e incorpora il mascarpone. Tienine da parte 60 ml. Stendi parte del composto sullo strato di Pan di Spagna e cospargi con metà del cioccolato. Copri con un altro strato di pan di Spagna. Spruzza con l'altra metà di caffè e liquore. Copri con l'altra metà del composto di mascarpone e con tutto il cioccolato. Sovrapponi l'ultimo strato di pan di Spagna e premi delicatamente. Ultima con uno strato finale di mascarpone e tieni in frigorifero per 2 ore.

6. Sforma, toglie la pellicola trasparente e trasferisci su un piatto da portata. Cospargi i bordi con il resto del composto di mascarpone. Decora con cioccolato e una spruzzata di cacao e porta in tavola.