

Tiramisù (Per 6 persone)

Ingredienti

- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 70 g di zucchero
- 250 g di mascarpone
- 1 c di rum
- 1 C di marsala all'uovo
- 50 ml di panna montata



Altro

- 12 biscotti savoiardi
- 4 tazzine di caffè o 150 ml di caffè forte

Inoltre cacao in polvere per spolverare

- Mescolare energicamente l'uovo ed il tuorlo d'uovo con lo zucchero (scaldarli a 82 gradi a bagnomaria e poi raffreddarli).
- Unire il mascarpone, il rum ed il marsala, quindi incorporare la panna montata.
- Foderare una forma a piacere con i savoiardi, versarvi sopra il caffè ed un po' della crema di mascarpone. Distribuire un'altro strato di savoiardi e ripetere l'operazione precedente.
- Riporre in frigorifero e prima di servire spolverare con il cacao in polvere.

Suggerimenti e consigli

- Al posto dei savoiardi potete utilizzare anche del pan di spagna.
- Si consiglia di utilizzare uova pastorizzate.
- Servite il tiramisù con diverse salse (vaniglia, cioccolato, moca), fragole tagliate e foglioline di menta.

