

Tiramisù dell'Oste

Il grande classico italiano, cremoso e generoso

Il tiramisù non ha bisogno di tante parole: caffè fatto bene, uova freschissime e una crema che resta morbida. Il resto lo fa il tempo in frigorifero.

INGREDIENTI · PER 8 PERSONE

- 750 g di mascarpone
- 120 g di zucchero
- 260 g di uova freschissime (circa 5 medie)
- 300 g di caffè della moka
- 250 g di savoiardi
- Cacao amaro q.b.

PREPARAZIONE · SENZA FRETTA

1 PREPARATE IL CAFFÈ

Preparate 300 g di caffè con la moka, zuccheratelo appena se vi piace e lasciatelo raffreddare in una ciotola bassa e ampia.

2 LAVORATE TUORLI E MASCARPONE

Separate gli albumi dai tuorli. Montate i tuorli con metà dello zucchero finché diventano chiari e spumosi; con le fruste ancora in funzione incorporate il mascarpone poco alla volta, fino a ottenere una crema densa e liscia.

3 MONTATE GLI ALBUMI

Pulite bene le fruste. Montate gli albumi e, quando iniziano a essere schiumosi, unite gradualmente lo zucchero rimasto. Dovranno essere ben fermi.

IL CONSIGLIO DELL'OSTE

Per montare bene gli albumi non deve esserci neppure una traccia di tuorlo: ciotola e fruste devono essere perfettamente pulite.

Tiramisù dell'Oste

Preparazione · seconda parte

ASSEMBLAGGIO

4 ALLEGGERITE LA CREMA

Unite alla crema di mascarpone una prima cucchiata di albumi e mescolate con decisione. Aggiungete poi il resto poco alla volta, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

5 FORMATE GLI STRATI

Stendete un po' di crema sul fondo di una pirofila da circa 30 × 20 cm. Immergete i savoiardi nel caffè freddo per pochi istanti, prima da un lato e poi dall'altro, e disponeteli tutti nello stesso verso. Coprite con altra crema e ripetete con un secondo strato.

6 COMPLETATE E LASCIATE RIPOSARE

Livellate la superficie oppure trasferite la crema rimasta in un sac à poche con bocchetta liscia da 12 mm e formate tanti ciuffetti. Spolverizzate con cacao amaro e lasciate rassodare in frigorifero per almeno 2 ore.

IL CONSIGLIO DELL'OSTE

Il giorno dopo è ancora più buono. Tiratelo fuori dal frigorifero 10 minuti prima di servirlo: la crema tornerà morbida al punto giusto.

The Innkeeper's Tiramisù

The great Italian classic: creamy, generous and timeless

Tiramisù needs no fuss: good coffee, very fresh eggs and a soft mascarpone cream. Then all it asks for is a little patience in the refrigerator.

INGREDIENTS · SERVES 8

- 750 g mascarpone
- 260 g very fresh eggs (about 5 medium eggs)
- 250 g savoiardi biscuits
- 120 g sugar
- 300 g moka coffee
- Unsweetened cocoa powder, as needed

METHOD · TAKE IT SLOWLY

1 PREPARE THE COFFEE

Make 300 g of coffee with a moka pot, sweeten it lightly if you wish, and leave it to cool in a wide, shallow bowl.

2 WHIP THE YOLKS AND MASCARPONE

Separate the whites from the yolks. Whip the yolks with half the sugar until pale and airy; with the beaters still running, add the mascarpone a little at a time until the cream is thick and smooth.

3 WHIP THE EGG WHITES

Clean the beaters thoroughly. Whip the whites and, once foamy, gradually add the remaining sugar. Continue until they hold firm peaks.

THE INNKEEPER'S NOTE

Even a trace of yolk can stop the whites from whipping properly, so make sure both the bowl and the beaters are perfectly clean.

The Innkeeper's Tiramisù

Method · second part

ASSEMBLY

4 LIGHTEN THE MASCARPONE CREAM

Stir one spoonful of whipped egg white firmly into the mascarpone mixture to loosen it. Fold in the remaining whites a little at a time, using gentle movements from bottom to top.

5 BUILD THE LAYERS

Spread a little cream over the base of a 30 × 20 cm glass dish. Dip each savoiardo briefly into the cold coffee, first on one side and then the other, and arrange the biscuits in the same direction. Cover with more cream and repeat with a second layer.

6 FINISH AND CHILL

Smooth the surface, or pipe the remaining cream into small tufts using a pastry bag fitted with a 12 mm plain nozzle. Dust with unsweetened cocoa and refrigerate for at least 2 hours before serving.

THE INNKEEPER'S NOTE

Tiramisù is even better the next day. Take it out of the refrigerator 10 minutes before serving so the cream softens to the perfect texture.