Iginio Massari The Sweetman, il tiramisù di Bubby "Tony Manero"

massari-14-36b57024

TIRAMISÙ

Ingredienti

300 g di biscotti savoiardi
Bagna al caffè
280 g di caffè espresso
40 g di zucchero
10 g di cacao amaro in polvere
Crema al mascarpone
500 g di mascarpone
300 ml di panna montata
200 ml di panna liquida
150 g di zucchero o 75 g di dolcificante
120 g di tuorli d'uovo freschissimi
40 g di liquore marsala

Preparazione

Bagna al caffè
Preparare il caffè espresso, aggiungere lo zucchero mescolato con il cacao in polvere e lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.
Crema al mascarpone
Montare con un frustino il mascarpone insieme ai tuorli freschi. Aggiungere gradualmente la panna liquida e sbattere in continuazione per rendere la crema omogenea. Unire il dolcificante o lo zucchero, a scelta e infine il liquore marsala continuando a lavorare con energia. Terminare incorporando con

cura la panna montata in due fasi distinte e amalgamare bene finché la crema diventerà liscia e compatta.

Composizione
Predisporre un vassoio da portata o una teglia in cui stendere il primo strato di crema con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta liscia. Inzuppare completamente i biscotti savoiardi nella bagna di caffè freddo lasciandoli a mollo qualche secondo, disporli in fila nella teglia e ricoprirli con altra crema. Creare un secondo strato di biscotti inzuppati e terminare guarnendo la superficie con la crema rimasta. Spolverare di cacao amaro poco prima di servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**