

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il tiramisù dello chef. VIDEO

borghese-3-64d51cbd



TIRAMISU'

TEMPO: 20 minuti

COSTO: medio

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

500g mascarpone

180g zucchero

4 uova

Savoiradi sardi q.b

Caffè q.b.

Preparazione:

Separa i tuorli dagli albumi.

Con l'aiuto di una frusta, amalgama energeticamente il mascarpone e i tuorli fino ad ottenere una crema.

Versa all'interno di una planetaria: lo zucchero e gli albumi. Montali a neve.

Incorpora, poco alla volta, alla crema di mascarpone gli albumi montati, mescolando sempre dal basso verso l'alto.

Taglia a metà i savoiardi, eliminando le punte.

Disponi sul piatto un leggero strato di crema, prosegui con i savoiardi inzuppati nel caffè (deve mantenere una consistenza) e prosegui con la stratificazione. Termina il dolce con una spolverata di cacao.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno