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