Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustosi tiramisù rolls! VIDEO

borghese-15-9e2e82ea

TIRAMISU' ROLLS

TEMPO: 2 h
COSTO: basso
DIFFICOLTA': media

Ingredienti:
Per il pan di spagna:
3 uova
90 g di zucchero semolato
30 g di farina
30 g di fecola
1 cucchiaio di miele
2 g di lievito

Per la crema al mascarpone:
5 tuorli
85 g di zucchero
28 g di acqua
6 g di gelatina
5 g di caffè solubile sciolto in acqua calda
500 g di mascarpone
500 g di panna

Cacao q.b

Preparazione:

Per il pan di spagna, separa i tuorli dagli albumi. Versa gli albumi in una planetaria con un 1/3 dello zucchero e un pizzico di sale. Monta a neve gli albumi.

Nel frattempo con una frusta, monta i tuorli con i 2/3 dello zucchero rimasto.

In una ciotola, mescola e setaccia le polveri: fecola, farina e lievito.

Incorpora le polveri setacciate ai tuorli montati con lo zucchero e continua a mescolare energeticamnte con una frusta. Aggiungi i bianchi poco alla volta nel composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Rivesti una placca con della carta forno e stendi il composto di pan di spagna in maniera omogenea con l'aiuto di un tarocco. Cuoci in forno a 180 gradi per 10 minuti.

Versa in un pentolino l'acqua e lo zucchero e porta a bollore.

A parte, metti in ammollo la gelatina in acqua e monta i tuorli all'interno di una planetaria.

Sforna il pan di spagna,disponilo tra due fogli di carta forno e arrotolalo su se stesso. Lascialo raffreddare a temperatura ambiente.

Incorpora lo zucchero caramellato nei tuorli e continua a montare.

In un pentolino versa parte della panna e sciogli la gelatina ammmolata insieme a qualche cucchiaio di caffè.

Monta nella planetaria la panna restante e incorporala al mascarpone.Mescola dall'alto verso il passo con delicatezza. Aggiungi: la crema di tuorli e zucchero e continua ad amalgamare il composto.Concludi versando la panna calda al caffè.

Srotola il pan di spagna e privalo dei fogli di crna forno. Farcisci il pan di spagna con la crema al mascarpone e arrotolalo bagnandolo con il caffè.

Lascia raffreddare il ROLLS tiramisu' in frigorifero.

Spolvera il ROLLS con il cacao e qualche scaglietta di cioccolato. Servilo a tavola!!

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno