

Tiramisu Doce Viagem *Tiramisù Dolce Viaggio*

Di Patricia Guerra, Campionessa del Mondo di Tiramisù 2023 – Tiramisù World Cup



CREDITS: TIRAMISÙ WORLD CUP

Ingredienti:

- 250 g di mascarpone Lattebusche
- 50 g di tuorlo d'uovo
- 53 g di zucchero
- 6 biscotti savoiardi
- Caffè a piacere
- Cacao q.b.

Procedimento:

1. Sbattere lo zucchero e il tuorlo d'uovo in un mixer finché non raddoppia di volume e diventa una crema leggera e setosa.
2. Aggiungere il mascarpone Lattebusche (freddo) alla crema. Lavorare con un mixer elettrico fino a ottenere una crema liscia e compatta. Mettere da parte in una sac à poche con un beccuccio a scelta.
3. Inumidire i savoiardi nel caffè (non zuccherato), senza bagnarli troppo. Ritagliare quindi i biscotti con un coppapasta rettangolare o con un coppapasta a scelta.
4. Iniziare la composizione con uno strato di biscotti, uno strato abbondante di crema, ancora strato di biscotti e finire con la crema rimanente.
5. Togliere il coppapasta, completare con il cacao in polvere e servire.
6. Buon appetito!