



Tiramisù al barolo chinato

Ingredienti

500 g di mascarpone

4 tuorli (io ho aggiunto un albume montato a neve)

120 g di zucchero

1 bicchiere di Barolo Chinato

poco latte

200 g di savoiardi

100 g di cioccolato fondente

poco cacao amaro

6 pere williams piccole cotte (io le ho messe crude, perché belle mature)

Dolce molto delicato e adatto per cene raffinate e non solo.

Montate i tuorli con lo zucchero fino a quando questo si sarà completamente sciolto; Incorporate delicatamente il mascarpone in modo da avere un composto sodo e di un colore uniforme e se volete, unire, come me, l'albume montato a neve, è questo il momento.

Foderate di pellicola uno stampo da plum-cake di circa 25 cm.

Mettete sul fondo pochissima crema a base di mascarpone.

Sopra fate uno strato di savoiardi leggermente inzuppati di Barolo Chinato allungato con il latte.

Mettete ancora un altro strato di crema.

Ripetete l'operazione alternando i gusti e terminando con i savoiardi.

Pressate leggermente, poi coprite con la pellicola e mettete in frigorifero per un paio d'ore.

Passato questo tempo sformate il dolce su di un piatto da portata e copritelo con la crema rimasta su tutti i lati. Spolverizzate la superficie del dolce con il cacao amaro.

Tagliate le pere senza arrivare alla punta dello spicchio, apritele a ventaglio e sistematele alla base del dolce. Con un cucchiaino o

forchetta fate scendere sia sulle pere, che sul piatto da portata della crema al mascarpone e spolverizzateci anche un po' di cacao amaro.

Tagliate il cioccolato a scaglette e spargetelo sia sul tiramisù che qua e là. Tenete al fresco fino al momento di servire.