



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

## Tiramisù al caffè



[ilricettariodibianca.com](http://ilricettariodibianca.com)

### **Ingredienti**

n° 5 tuorli  
6 cucchiaini di zucchero semolato  
500 gr. di mascarpone  
250 gr di panna da montare  
400 gr di savoiardi  
200 ml di caffè 200 ml di caffè  
200 ml di acqua  
40 gr di cacao amaro  
una pirofila di 32 x 22 x 6 cm  
2 cucchiaini di latte

Questo tiramisù è molto apprezzato dai miei famigliari e amici, spero che lo apprezzerete anche voi.

Per prima cosa bisogna pastorizzare i 5 tuorli:

mettere i 5 tuorli in un tegamino con 5 cucchiaini di zucchero e 2 cucchiaini di latte poi far cuocere, sempre mescolando il tutto, far bollire per 4 minuti poi raffreddare a bagnomaria.

Preparare una caffettiera di caffè da sei persone poi metterlo in una scodella con un cucchiaino di zucchero ed altrettanta acqua ( es. 200 ml di caffè e 200 ml di acqua)

Montare la panna a neve molto ferma e mettere in frigo.

Intanto in una terrina mettere il composto di uova raffreddato con un cucchiaino di mascarpone e stemperare poi aggiungere il resto del mascarpone, la panna e mescolare delicatamente.

Preparare la pirofila, immergere i savoiardi nel caffè e poi metterli tutti in fila ricoprendo il fondo della pirofila; quindi

versare metà del mascarpone poi fare un altro strato di biscotti, ricoprire con il resto del mascarpone e per ultimo spolverare il cacao amaro.

Per gustare al meglio questo dolce si consiglia di prepararlo almeno 24 ore prima.