



## **Tiramisù con uova pastorizzate**

### **Ingredienti**

Per la base (tortiera di vetro 28 cm alta circa 5 cm):

30 savoiardi

mezzo litro di caffè a temperatura ambiente (zuccherato a piacere o amaro)

Per la crema al mascarpone:

350 g di mascarpone

4 tuorli a temperatura ambiente

160 g di zucchero

50 g di acqua

400 g di panna da montare (se usate una panna già zuccherata evitate di zuccherare il caffè per evitare che diventi troppo dolce)

Inoltre: cacao amaro per spolverare

Il tiramisù è un dolce che non ho mai preso veramente in considerazione per due motivi: il primo motivo è che non c'è nulla che debba lievitare in una ciotola o nel forno e se si comprano i savoiardi (perchè per me il tiramisù è quello coi savoiardi) tutto sommato è piuttosto semplice, il secondo motivo è che l'idea di mangiare qualcosa con le uova crude non mi ha mai entusiasmato e fare il tiramisù senza uova non ha senso. Quando ho deciso di farlo mi sono orientata per una crema al mascarpone che però avesse le uova pastorizzate.

Procedimento:

la prima cosa da fare è preparare il caffè e farlo raffreddare.

Passiamo ora alla crema al mascarpone: le uova pastorizzano e diventano "sicure" a 59°, per pastorizzarle basterà preparare uno sciroppo mettendo in un pentolino acqua e zucchero e con l'aiuto di un termometro per alimenti portando il composto a 120°. Quando lo sciroppo sta per arrivare a tale temperatura far montare i tuorli in una planetaria ed aggiungere, con le fruste in movimento (molto lento) a filo lo sciroppo ormai pronto. Se la vostra planetaria non riesce a "girare" lentamente rischierete di far schizzare lo sciroppo contro le pareti della ciotola cristallizzandosi subito, prediligete quindi un frullino o le fruste a mano fino a che non avrete inglobato tutto lo sciroppo, quindi azionate le fruste a velocità più alta fino a che il composto non si raffredderà (circa 5 minuti).

In un'altra ciotola montate la panna.

Sempre utilizzando la planetaria con le fruste aggiungere al composto di uova pastorizzate il mascarpone e fate amalgamare. Aggiungete anche la panna montata precedentemente ed amalgamatela a mano delicatamente, dal basso verso l'alto.

Conservate quindi la vostra soffice crema in frigo.

Nel frattempo posizionate i savoiardi nella teglia in maniera regolare, in modo da ricoprire tutto il fondo e tagliandoli dove occorre, tirate fuori i savoiardi e metteteli sul piano di lavoro nella stessa posizione che poi andranno ad occupare nella teglia e fate la stessa operazione anche con altri savoiardi che verranno utilizzati per il secondo strato.

Quando il caffè sarà ormai freddo immergere totalmente per 2 secondi un savoiardo alla volta (non inzuppateli di più altrimenti diventeranno una pappetta) e trasferirli man mano nella teglia fino a completare tutto lo strato. Trasferire

la crema al mascarpone in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella di 1 cm e realizzando tanti ciuffi ricoprire tutti i savoiardi del primo strato, inzuppare i restanti savoiardi disponendoli in un secondo strato e realizzare, con la crema, altri ciuffi per la parte superiore. Utilizzando un colino a maglie fitte spolverizzate la superficie con cacao e conservate in frigo per almeno 3 ore (ma meglio 6) prima di mangiarlo (anche se l'ideale è spolverare col cacao appena prima di servire il tiramisù).

