

Tiramisù al Pistacchio

Ingrédients

- 250 a 300g di latte
- 40g di pasta di pistacchio (1)
- 3 tuorli d'uovo
- 4 albumi
- 80g di zucchero
- 500g di mascarpone
- 125g di pasta di pistacchio (2)

Préparation

1. Ho già pubblicato diverse ricette di tiramisù qui, ma sempre nella versione tradizionale al caffè, quindi eccone un'altra per cambiare un po': un tiramisù al pistacchio.
2. La ricetta è molto semplice; include solo un albume in più rispetto alla ricetta classica per compensare la densità della pasta di pistacchio.
3. Se desideri una ricetta senza uova crude, puoi utilizzare questa ricetta come sostituto per la crema.
4. E come sempre con il tiramisù, non c'è bisogno del forno (tranne, ovviamente, se decidi di fare i savoiardi da solo).
5. Per una versione leggermente diversa, puoi aggiungere un po' di acqua di fiori d'arancio alla crema e/o al liquido per l'ammollo. Ingredienti: Ho usato la pasta di pistacchio e i pistacchi tritati da Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
6. Riscalda il latte con la pasta di pistacchio (1).
7. Sbatti i tuorli con di zucchero fino a quando diventano chiari, poi aggiungi il mascarpone e la pasta di pistacchio (2) e sbatti fino a ottenere una crema liscia.
8. Successivamente, monta gli albumi con i restanti di zucchero fino a ottenere una consistenza a neve, e incorporali delicatamente nel composto precedente usando una spatola.
9. Poi, assembli il dolce: immergi i savoiardi nel latte caldo al pistacchio e disponili sul fondo della tua teglia.
10. Versa metà della crema di mascarpone/pistacchio sopra, livella la superficie e ripeti: uno strato di biscotti inzuppati, poi il resto della crema.
11. Metti il tiramisù in frigorifero per almeno 4 ore, quindi spolveralo con pistacchi tritati prima di gustarlo!