

Tiramisù alle nocciole e caffè

Ingrédients

- 3 uova
- 70g di zucchero
- 500g di mascarpone
- 100g di crema di nocciole
- 200ml di caffè espresso

Préparation

1. Dopo il tiramisù classico, quello senza uova crude, quello di Karim Bourgi, la versione crostata, qualche settimana fa ho preparato il tiramisù versione pistacchio.
2. quindi dovevo assolutamente fare anche la versione alla nocciola!
3. Con il caffè ovviamente, visto che adoro questa combinazione, ma potete preparare un latte per bagnare i biscotti alla nocciola come per quello al pistacchio, se non vi piace il caffè; potete anche adattare la ricetta della crema del tiramisù senza uova crude se la ricetta è destinata a donne incinte o a bambini piccoli. Altrimenti, la ricetta è molto semplice e veloce da preparare, ma dovrete avere un po' di pazienza e lasciare riposare il tutto per qualche ora in frigorifero prima di potervi deliziare!
4. Ingredienti: Ho usato la crema di nocciole e il caffè di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
5. Separate i tuorli dagli albumi.
6. Sbattete i tuorli con di zucchero fino a ottenere un composto chiaro, poi aggiungete il mascarpone e la crema di nocciole e sbattete fino a ottenere una crema omogenea.
7. Montate a neve gli albumi con i restanti di zucchero, poi incorporateli delicatamente alla miscela precedente usando una spatola.
8. Procedete con l'assemblaggio: immergete i savoiardi nel caffè caldo-tiepido e disponeteli sul fondo del vostro piatto.
9. Versate metà della crema al mascarpone/nocciola sopra i biscotti, livellate la superficie, poi ripetete: uno strato di biscotti inzuppati, poi il resto della crema (ho aggiunto alcune nocciole intere tra i diversi strati).
10. Mettete il tiramisù in frigorifero per almeno 4 ore, poi cospargetelo con cacao amaro in polvere e nocciole tritate prima di gustarlo!