

Tiramisù senza uova

Ingrédients

- 500g di mascarpone
- 400g di panna liquida al 35% di grassi
- 100g di zucchero

Préparation

1. Dopo un bel po' di tempo senza pubblicare una nuova ricetta, eccomi di nuovo con un tiramisù un po' speciale poiché è senza uova crude, quindi adatto a tutti, comprese le donne incinte e i bambini piccoli.
2. La ricetta è estremamente semplice, soprattutto se si utilizzano biscotti commerciali, e se la consistenza è diversa dal classico tiramisù (questo è più compatto), questo dessert non è meno delizioso. Ingredienti: Ho usato il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ammorbidisci il mascarpone con una frusta.
4. Monta la panna liquida in una Chantilly non troppo ferma aggiungendo lo zucchero.
5. Mescola delicatamente le due preparazioni, quindi procedi al montaggio.
6. Immergi i biscotti per qualche secondo nel caffè non troppo caldo, quindi distribuiscili sul fondo di una teglia.
7. Copri con metà della crema, quindi ricomincia: un altro strato di biscotti, poi il resto della crema (ne ho tenuta un po' da parte per utilizzarla con la sac à poche).
8. Metti il tiramisù in frigorifero per almeno 2 o 3 ore.
9. Al momento di servire, spolverizzalo con cacao in polvere e buon appetito!