

Tronchetto gelato tiramisù

Ingrédients

- 50g di zucchero semolato
- 40g di tuorli (circa 5 tuorli)
- 50g di farina T55
- 4 uova
- 100g di zucchero
- 500g di mascarpone
- 100g di panna liquida montata a neve

Préparation

1. Ogni anno vi propongo una ricetta per un tronchetto gelato, quindi ecco quello di quest'anno!
2. È super facile da realizzare e non richiede una gelatiera, e se desiderate una versione ancora più veloce, potete acquistare i savoiardi già pronti e preparare solo la crema. L'unica cosa importante è ricordarsi di sformarla quando è ben congelata ma aspettare circa venti minuti prima di mangiarla affinché abbia la giusta consistenza!
3. Materiale: Stampo per tronchetto Tempo di preparazione: 35 minuti + 15 minuti di cottura + congelamento Per un tronchetto di 25cm (le quantità sono per uno stampo classico di 25cm, se usate lo stesso che ho usato io potete ridurre un po' la quantità di crema): Savoiardo: di albumi (circa 4 albumi) di zucchero semolato di tuorli (circa 5 tuorli) di farina T55QS di zucchero a velo Iniziate preparando una meringa francese: montate gli albumi a neve, quindi fissateli aggiungendo lo zucchero in tre volte aumentando progressivamente la velocità del robot.
4. La meringa è pronta quando è liscia, lucida e forma il becco d'uccello.
5. Quindi, aggiungete i tuorli e sbattete di nuovo per qualche secondo, solo il tempo di incorporarli.
6. Finite incorporando delicatamente la farina setacciata con la spatola.
7. Distribuite due strisce di savoiardo su una placca rivestita di carta da forno (una per la base del tronchetto, una per il centro).
8. Spolverate con zucchero a velo due volte, quindi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 10-12 minuti.
9. Lasciate raffreddare.
10. Mousse al mascarpone: 4 uova di zucchero di mascarpone di panna liquida montata a neve Separate gli albumi dai tuorli.
11. Sbattete i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungete il mascarpone.
12. Montate gli albumi a neve e incorporateli al composto precedente, infine aggiungete la panna montata.
13. Assemblaggio: QS di caffè espresso QS di amaretto (opzionale) Versate metà della mousse sul fondo dello stampo.
14. Aggiungete il primo savoiardo imbevuto di una miscela di caffè-amaretto (o solo caffè a seconda dei vostri gusti).
15. Ricoprite con la mousse, quindi terminate con il secondo savoiardo imbevuto.
16. Ponete nel congelatore fino a completo consolidamento.
17. Finiture: Cacao amaro in polvere Sformate il tronchetto e lasciatelo a temperatura ambiente per circa 20 minuti.
18. Spolverate con cacao prima di servire, poi gustatevelo!

