

Ingredienti

250g di mascarpone (se volete farne una buona dose, usate quello da 500g in seguito fra parentesi metterò le dosi per quello da 500g)

60g di zucchero (per il doppio usate 11/12 cucchiai)

2 uova intere più un tuorlo (4 uova più un tuorlo)

1 cucchiaio di rhum o di altro liquore

1 confezione di biscotti McVitie’s Original Digestive

6 tazzine di caffè (potete usare anche il caffè solubile o il decaffeinato o il caffè d’orzo)

un pizzico di sale

cacao in polvere per decorare

Preparazione

Come primissima cosa, ricordatevi di togliere dal frigo uova e mascarpone almeno una mezz’oretta prima di iniziare a fare il vostro dolce.

Per questa preparazione, avere gli ingredienti freddi di frigo non va bene.

Dividete gli albumi dai tuorli e iniziate a montare con una frusta o con la planetaria gli albumi a neve, mettendo subito il pizzico di sale, questo perché le fruste devono essere super pulite e senza tracce di grasso che lascerebbero i tuorli.

Gli albumi saranno ben montati quando saranno molto lucidi e stinchi: non si devono muovere!

Trasferiteli in una ciotola se avete usato la planetaria, e metteteli subito in frigo.

Il freddo e il sale aiuteranno gli albumi a non smontarsi, e li farete stare solo il tempo necessario per preparare la crema al mascarpone.

A questo punto, mettete gli albumi e lo zucchero nella planetaria o in una ciotola capiente se usate le fruste normali e cominciate con molta calma ad amalgamare lo zucchero ai tuorli, i cristalli di zucchero si devono sciogliere benissimo e il tutto dovrà montare leggermente.

Ora, se avete una planetaria, cambiate la frusta e mettete quella a foglia, altrimenti, se lavorate a mano andrà bene una leccarda o il vostro cucchiaio di legno da dolce.

Amalgamate piano piano tutto il mascarpone.

Togliete gli albumi dal frigo e piano piano amalgamate, di cucchiaio in cucchiaio anche gli albumi.

Occhio perché questo è un processo delicato, da fare con calma, amalgamate gli albumi dall’alto al basso, non girate normalmente altrimenti gli albumi si smonteranno e perderete la giusta consistenza.

Magari non sarà necessario metterli tutti, vedete un po’ a sensazione e se sul fondo dell’albume si è sciolto, lasciatelo lì, non aggiungetelo al composto.

Ora la crema è completa, se volete servirla in monoporzioni vi consiglio di usare una tasca da pasticcere, per riempirla più agevolmente vi consiglio di metterla in una brocca, in questo modo si sostiene da sola e avrete entrambe le mani libere, poi la strozzate molto bene dall’alto.

Altrimenti usate una spatola molto più semplicemente!

Ora, aggiungete il rhum al caffè (io non lo zucchero perché i biscotti sono già dolci), tenete un piccolo goccio che farete cadere nel recipiente dove assemblerete il tiramisù, facendolo aderire bene alle pareti, così da dare un ulteriore aroma.

Mettete un po’ di composto sul fondo e poi iniziate a metterci i biscotti McVitie’s Original Digestive.

Inzuppateli prima velocemente nel caffè che ormai sarà freddo perché lo preparerete prima!

Altro strato di crema e altri biscotti.

Andate avanti a fare gli strati, alternando i biscotti alla crema, per concludere poi con la crema.

Riponete in frigo per un paio d’ore, così gli darete il giusto tempo di “assestamento” e prima di servirlo cospargete di cacao amaro.

Mettetelo in un colino e fatelo scendere aiutandovi con un cucchiaio, di modo da togliere i grumi.

E il vostro dolce è pronto.

http://lavevamp.blogspot.it/2013/03/tiramisu-con-biscotti-mcvities.html