

Il Tiramisù Classico

Spesso la gente mi chiede se ho mai fatto il dolce "Tiramisù", e alla domanda rispondo sempre ridendo e dicendo che è un dolce molto classico e che sanno fare tutti e mai mi ero preoccupato di proporlo sul mio sito. Onestamente hanno ragione! Il Tiramisù è per me un dolce davvero storico e che mi ricorda tanto la mia infanzia, perchè era uno dei pochi dolci che mamma sapeva fare davvero bene. Lo sempre amato! Pertanto ho deciso, nonostante alcuni di voi potrebbero ritenerlo banale, di pubblicare una delle ricette che uso per fare due teglie grandi di Tiramisù.

C'è da dire che con il passare del tempo e quindi anche delle tendenze siamo arrivati ad avere diverse versioni di questo fantastico dolce, ma quella che preferisco rimane la classica e cioè coi savoiardi e il mascarpone.

Eccovi alcuni accorgimenti prima di procedere con la preparazione del dolce:

- le uova: tiratele fuori dal frigorifero la sera prima. Le uova non devono essere fredde ma a temperatura ambiente
- lo zucchero: meglio se extra fine
- il mascarpone: tiratelo fuori dal frigorifero almeno 1 ora prima del suo utilizzo
- il cacao: assolutamente amaro
- il caffè: sconsiglio l'aggiunta di acqua per allungarlo (rimane comunque una vostra scelta, basta che non ne fate un caffè americano)
- il liquore migliore: L'Elisir San Marzano della Borsci (the best a mio avviso)

Vorrei spendere alcune parole sull'utilizzo del liquore.

Molti di voi, specialmente quelli che non amano sostanze alcoliche o cmq che non gradiscono la presenza stessa di

liquori nei dolci, penseranno che l'aggiunta di un liquore possa in un qualche modo conferire un gusto troppo alcolico e magari perfino un retrogusto amaro. In realtà, nel caso del liquore San Marzano della Borsci che è talmente delicato, ne basta poco a conferire al dolce quell'aroma che lo renderà unico ed inconfondibile. Per me non esiste un tiramisù senza questo elisir. Della ricetta di questo liquore non si sa molto e rimane segreta da anni. Si sa solo che si ottiene per infusione di alcune erbe e spezie nell'alcool. Questo elisir ha un gusto davvero inimitabile, nè dolce nè amaro ed ha un profumo intenso e variegato. E' ottimo per il Tiramisù o sul gelato e pertanto vi consiglio il suo utilizzo per questa ricetta. Provatelo per crederci!

Ingredienti:

- 1 kg di mascarpone
- 2 confezione da 400 gr di savoiardi (magari ve ne avvanzerà qualcuno ma l'importante è che non ne rimaniate senza)
- 300 gr di zucchero semolato extra fine
- 12 uova (non fredde)
- caffè preparato dalla moka q.b.
- cacao amaro in polvere
- liquore l'Elisir San Marzano della Borsci q.b.
- *scaglie di cioccolato fondente o bianco (facoltativo)*

Preparazione:

Per prima cosa separate i tuorli dagli albumi.



Montate i tuorli con metà dello zucchero (quindi 150 gr) a velocità alta finché non otterrete un composto chiaro e spumoso.



Ora aggiungeteci il mascarpone e continuate con le fruste a velocità medio-bassa per incorporarlo del tutto. Aggiungeteci un cucchiaino o due di liquore. Mescolate.



In un'altro contenitore montate gli albumi a neve ferma con il restante zucchero ed incorporatelo al composto precedente. Unite i due composti mescolando dal basso verso l'alto con movimento a "S" per evitare di smontare troppo la monta. Ponete la crema in frigorifero a riposare per circa 20 minuti. La particolarità di questa crema è la sua leggerezza in termini di peso in quanto con il metodo di lavorare gli albumi incorporiamo più aria in un composto che comunque è abbastanza grasso e sostenuto.



Nel frattempo preparate le moka. Avrete bisogno di caffè a sufficienza per bagnarci i savoiardi. La quantità è relativa e pertanto andate ad occhio. Nel mio caso ho dovuto fare 5 moka.
□



A vostro piacimento potete mettere un cucchiaino di zucchero nel caffè e qualche cucchiaino di liquore. Per chi ama il caffè amaro così com'è evitate questo passaggio.

Prendete le vostre belle vaschette di alluminio ed iniziate coi savoiardi inzuppandoli e girandoli velocemente nel caffè. L'operazione deve essere veloce per evitare di bagnarli troppo. Se il caffè è troppo bollente attendete che si intiepidisca (ma non freddo). Posizionate i savoiardi come meglio credete. Ora versateci un pò di crema e spalmatela in maniera uniforme. Continuate con un'altro strato di savoiardi ed infine di crema. Prendete un passino e cospargete la superficie con il cacao amaro.



Ponete il dolce in frigorifero e lasciate riposare per circa 4 ore prima di servirlo.

In aggiunta e se lo gradite potete grattugiare del cioccolato fondente o bianco sulla superficie ed utilizzare delle foglioline di menta a servire.

...

Alla prossima golosa ricetta,
Charles