Published on *Istituto Comprensivo I Via Duca d'Aosta* (https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal
)

Tags:

- #SALVONEWS
- ricette

Anno scolastico:
2017-2018
Mese:
Maggio

TIRAMISU? BIANCO
Dosi per 4 persone
Ingredienti:
? 250 gr di mascarpone
? 40 gr di zucchero semolato
? 2 tuorli ed 1 albume
? 75 gr di cioccolato bianco
? 150 ml di latte
? 200 gr di savoiardi
? Scaglie di cioccolato bianco per decorare

PREPARAZIONE:
Togliere il mascarpone dal frigorifero 30 minuti prima di iniziare la preparazione.
Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco, dopodiché lasciatelo intiepidire. Nel frattempo lavorate i tuorli con lo zucchero fino a quando non avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso.
Quindi incorporate poco alla volta il mascarpone e lavorate bene il composto fino ad ottenere una crema omogenea.
Poi unite il cioccolato fuso in precedenza e mescolate ancora.
Ad operazione conclusa, dedicatevi a montare a neve ferma l?albume e incorporatelo alla crema con movimenti delicati dal basso verso l?alto.
Inzuppate velocemente i savoiardi nel latte, disponeteli in una pirofila, copriteli con uno strato di crema, procedete mettendo di nuovo i savoiardi inzuppati e la crema. Continuate così fino a riempire tutta la pirofila.
A questo punto mettete il dolce coperto da pellicola in frigorifero a riposo per quattro ore. Infine, prima di servirlo, ricoprite la superficie con scaglie di cioccolato bianco.

Consigliato da Edoardo Longoni, 2A





Indicizzazione Robots:
SI
Inviato da Cesare il Gio, 24/05/2018 - 14:21

Source URL (modified on 24/05/2018 - 14:21): https://lnx.ic1viaducadaosta.edu.it/drupal/articolo/ricetta-tiramis%C3%B9-bianco