

Tiramisu allo zabaione

Ricetta per un tiramisù diverso dal solito

PREPARAZIONE: 45 min. COTTURA: 3 min. TEMPO TOTALE: 48 min. + raffreddamento

PORZIONI: 6-8



Ingredienti:

- Savoiardi 250-280 gr.

Per lo zabaione:

- 4 tuorli
- zucchero 80 gr.
- marsala semisecco 50 gr.

Per la crema:

- Mascarpone 300 gr.
- Albumi 4
- Zucchero 50 gr.
- Acqua 125 ml

Per la bagna:

- Latte 1/2 bicchiere

- Marsala semisecco 1/2 bicchiere

Per guarnire:

- Cioccolato (bianco o fondente) in scaglie 30-40 gr.

Procedimento:

1

Montare a spuma i tuorli con lo zucchero in una ciotola resistente al calore, aggiungere il marsala e continuare a montare finché non è amalgamato. Trasferire il composto su un recipiente con acqua in ebollizione per la cottura a bagnomaria. Attenzione: l'acqua non deve toccare il fondo della ciotola. Sbattere con una frusta a mano finché il composto non gonfia e si addensa (3-4 minuti circa). Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare (meglio se in una ciotola con del ghiaccio).

2

Lavorare a crema il mascarpone e mettere da parte.

3

Facciamo lo sciroppo per pastorizzare gli albumi: in un pentolino portare l'acqua con lo zucchero restante in ebollizione, e iniziare a montare gli albumi a neve. Quando lo sciroppo raggiunge i 121° versarlo tutto in una volta negli albumi (ormai montati quasi a neve ferma) e continuare a montare finché non raggiungono la temperatura ambiente.

4

Unire il mascarpone alla crema di zabaione, e poi incorporare gli albumi montati pastorizzati. Mettere da parte.

5

Inzuppare brevemente i savoiardi nella bagna (latte e marsala mescolati) e disporli sul fondo di una pirofila o uno stampo. Ricoprire con la crema, e realizzare tanti strati quanti ne consentono le dimensioni dello stampo.

6

Decorare con cioccolato (fondente o bianco) in scaglie, grattugiato con un pelalimoni.

Suggerimenti: Lasciar riposare in frigo per almeno 8-10 ore prima di servire.