

📍 Categoria: Sapori d'Italia - Toscana



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Dosi per: 8 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa

Ingredienti

>> Cacao in polvere q.b per spolverizzare il tiramisù	>> Uova 6 medie
>> Caffè q.b per bagnare i savoiardi	>> Zucchero 120 g + 2 cucchiari per il caffè
>> Cioccolato in scaglie q.b. per ricoprire il tiramisù	>> Savoiardi 400 gr
>> Mascarpone 500 g	



Le origini del Tiramisù sono molto incerte perché ogni regione vorrebbe aver "inventato" questa prelibatezza: per questo motivo è nata una sorta di contesa tra Toscana, Piemonte e Veneto.

Moltissime sono le leggende legate a questo dolce a cui vennero attribuite addirittura qualità afrodisiache. La versione ufficiale colloca la nascita del tiramisù nel XVII secolo a Siena quando alcuni pasticceri, in vista dell'arrivo del Granduca di Toscana Cosimo de Medici, decisero di preparare un dolce per celebrare la sua grandezza. Decisero così che il dolce doveva rispecchiare la personalità del Granduca: doveva quindi essere un dolce importante e gustoso ma allo stesso tempo preparato con ingredienti semplici e, cosa importante, doveva essere estremamente goloso poiché Cosimo amava letteralmente i dolci. Così fu realizzato il nostro Tiramisù che all'epoca era chiamato "zuppa del duca" proprio in onore di Cosimo de Medici che portò con sé la ricetta a Firenze facendola conoscere in tutta Italia.

La leggenda racconta inoltre, che la zuppa del duca divenne il dolce preferito dai nobili che gli attribuivano proprietà afrodisiache ed eccitanti: da qui il nome Tiramisù.

La versione non ufficiale, invece, narra che a inventare il Tiramisù sia stato un pasticciere torinese in onore di Camillo Benso conte di Cavour per sostenerlo nella sua difficile impresa di unificare l'Italia.

Anche il Veneto ha una sua versione in merito: sembra che il tiramisù sia stato inventato nel ristorante "el Toulà" di Treviso situato all'epoca nei pressi di una casa chiusa e servito appunto per "tirare su" .

Preparazione



Per prima cosa preparate il caffè (1), tanto quanto basta per inzuppare i savoiardi, versatelo in una ciotola (2) (se volete zuccheratelo a piacere) e lasciatelo intiepidire. Montate i tuorli delle uova insieme a metà dello zucchero (3) fino ad ottenere un bel composto chiaro e cremoso (4).



Lavorate poi (non troppo a lungo) il mascarpone con uno sbattitore (o cucchiaino di legno) fino a ottenere una crema senza grumi (5) e unite sempre sbattendo, il composto di uova e zucchero preparato in precedenza (6-7).



Montate ora gli albumi a neve con un pizzico di sale, aggiungete la restante metà dello zucchero e, con un mestolo di legno, uniteli poco alla volta e delicatamente al composto di mascarpone e tuorli (8); avrete ottenuto così la crema del tiramisù (9).



Adagiate in un contenitore i savoiardi e iniziate ad bagnarli col caffè (10); dovranno essere ben imbevuti ma non completamente zuppi. Ricoprite i savoiardi inzuppati con uno strato di crema al mascarpone (11) livellandolo con una spatolina (12);



spolverizzate la superficie di cacao amaro in polvere (13). Disponete poi il secondo strato di savoiardi: se i primi li avete disposti verticalmente, questi ultimi poneteli orizzontalmente (e viceversa) (14). Ricopriteli con la restante crema (15) che livellerete (16).



Terminata questa operazione spolverizzate con abbondante cacao amaro la superficie del vostro Tiramisù (17) e aggiungete una manciata di scaglie di cioccolato (18). Riponete in frigo per qualche ora per far compattare il dolce e... buon appetito!

Conservazione

Conservate il tiramisù, chiuso in un contenitore ermetico e posto in frigorifero, per due giorni al massimo.