



# TIRAMISU

**Lavorato:  
Vojin Bjelojevic VII-2**



TIRAMISÙ " O È UNDESSERT ITALIANO AL GUSTO DI CAFFÈ. È FATTO DI SAVOIARDI IMMERSI NEL CAFFÈ , A STRATI CON UNA MISCELA MONTATA DI UOVA, ZUCCHERO E MASCARPONE , AROMATIZZATO CON IL CACAO . LA RICETTA È STATA ADATTATA IN MOLTE VARIETÀ DI TORTE E ALTRI DESSERT . LE SUE ORIGINI SONO SPESSO CONTESE TRA LE REGIONI ITALIANE VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA .





Il primo passo è montare i tuorli (circa 1/2 tazza) e lo zucchero fino a quando non sono molto densi. Uno degli errori che le persone tendono a fare è sotto la frusta della miscela di uova. Questo viene fatto usando un metodo a doppia caldaia con una ciotola sopra una pentola di acqua bollente.

Quindi, aggiungi il mascarpone e mescolalo insieme fino a quando non sarà completamente incorporato e liscio.

Montare la panna è anche il luogo in cui alcune persone commettono un errore. L'idea con la panna montata è di farlo lentamente. Usando un miscelatore elettrico inizia a montare la panna a un livello basso, aumentando la velocità in 10 minuti. Questo rende una panna montata che durerà per giorni nel tuo frigorifero senza l'aiuto di gelatina.

