
Tiramisù

Postato da afrodit74 - 2008/01/31 12:49

mettiamo le nostre ricette ;)

io lo faccio così:

una confezione di pavesini - 500 gr di mascarpone - 4 tuorli di uova - 3 albumi - 100 gr. scarsi di zucchero e 100 gr. scarsi di zucchero a velo - una caffettiera di caffè da due tazze - latte - cacao in polvere.

Lavorare insieme il mascarpone e lo zucchero a velo, io metto tutto nel robot da cucina, poi aggiungere uno alla volta i rossi d'uovo. Montare l'albume a neve, aggiungendo lo zucchero un po' alla volta, e amalgamare il tutto con cura. Mettere in un'insalatiera il caffè e il latte, prendere la crema ottenuta in precedenza e stenderla sul fondo della teglia, poi prendere i pavesini, inzupparli nel caffè e formare uno strato, alla fine metterla sopra di nuovo la crema, poi fare un'altro strato di pavesini, di nuovo la crema, fino a finire gli ingredienti (io solitamente faccio due strati) Alla fine spolverare con il cacao in polvere, mettere in frigo un paio d'ore e poi servire. successo assicurato!!!

voi come lo fate? ;)

=====

Re:Tiramisù

Postato da DonnaFree - 2008/02/01 17:21

Io lo faccio diverso...poi posto...;)

=====

Re:Tiramisù

Postato da afrodit74 - 2008/02/02 15:09

metti poi che sono curiosa ;)

=====

Re:Tiramisù

Postato da Annalisa - 2008/02/02 18:51

Anche io lo faccio diverso... con un procedimento più semplice... Prima di tutto utilizzo i savoiardi e non i pavesini... poi tanto tempo addietro, quando lo faceva la mia mamma e io stavo a guardare soltanto, lo faceva con il mascarpone anche lei, io invece lo faccio con la panna montata.... E' buonissimo ve lo assicuro!!! Tutto ciò che devo fare è solo il caffè e montare la panna... e poi bagno i savoiardi nel caffè, faccio uno strato di questi, lo cospargo di panna... e così via. Infine sull'ultimo strato una bella spolverata di cacao amaro setacciato!
Credetemi, è davvero buono con la panna! Buono e semplicissimo!;) Kiss:kiss:

=====

Re:Tiramisù

Postato da afrodit74 - 2008/02/02 19:41

Io devo provare anna con la panna, mi ispira, però rigorosamente pavesini, i savoiardi non mi piacciono :P

=====

Re:Tiramisù

Postato da Annalisa - 2008/02/04 15:33

Ah capito... beh è questione di gusti, vanno benissimo lo stesso!:laugh:

Ok allora poi quando lo hai provato mi fai sapere!!!:cheer:

=====

Re:Tiramisù

Postato da DonnaFree - 2008/02/04 16:28

lo lo faccio con la crema pasticcera e il caffè...se trovo la foto dell'ultimo che ho fatto la posto.

=====

Re:Tiramisù

Postato da afrodite74 - 2008/02/04 18:47

è un capolavoro!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

solo una cosina: la foto è un pò troppo grande <http://www.vocinelweb.it/faccine/biggrin/27.gif>

=====

Re:Tiramisù

Postato da DonnaFree - 2008/02/05 10:10

Grazie per il capolavoro:kiss:

Hai ragione..ma sono un pò imbranata e non ho saputo rimpicciolire la foto.

A proposito, conosci photobucket? Ultimamente è cambiato e non so più come mettere le foto:blush:

=====

Re:Tiramisù

Postato da afrodite74 - 2008/02/05 14:36

no, non lo conosco. io usato punto.it ma non funziona da un pò. ora sono migrata qui:

<http://www.rootweb.it/public/pass/start.asp?lin=1> ma non mi trovo molto bene :(

=====