



Tiramisù

Categoria: **Sapori d'Italia - Toscana**



 Difficoltà: Basso

 Preparazione: 40 min

 Dosi per 8 persone

 Costo: Basso

Ingredienti

>> Cacao in polvere

q.b per spolverizzare il tiramisù

>> Cioccolato

in scaglie q.b. per ricoprire il tiramisù

>> Uova

6 medie

>> Savoiardi

400 gr

>> Caffè

q.b per bagnare i savoiardi

>> Mascarpone

500 g

>> Zucchero

120 g + 2 cucchiaini per il caffè

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 pasticcere 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 cucchiaio 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) . Ricoprireteli 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!

Consiglio

Siccome non vengono cotte, è molto importante verificare la freschezza delle uova mettendole in una bacinella piena d'acqua: se l'uovo si adagia sul fondo significa che è fresco!
Per dare un sapore un po' più deciso al vostro Tiramisù potete aggiungere al caffè un po' di liquore tipo il rum o il marsala all'uovo (quel tanto che basta per farne captare il sapore)

Curiosita'

Il tiramisù più grande del mondo? Facile! Quello realizzato da Claudio Tornio, un gelatiere di Vittorio Veneto trasferitosi da parecchi anni in Germania.
Le dimensioni del super- tiramisù? 110,65 metri di lunghezza, 200 kg di peso e un totale di 2000 porzioni ...pancia mia fatti capanna!

Gli ingredienti usati

Il Tiramisù è un dolce estremamente calorico, i suoi ingredienti sono singolarmente dei pilastri della nutrizione, il mascarpone e le uova sono ricchi di proteine mentre il cacao e il caffè forniscono altri elementi importanti per una sana alimentazione. Attenzione alle intolleranze alimentari, le uova contenute nel Tiramisù potrebbero creare problemi a chi ne soffre, così come le proteine del latte contenute nel mascarpone potrebbero generare allergie alimentari.

Il Tiramisù è un dolce conosciuto in tutto il mondo e infatti tutte le Wikipedia mondiali hanno una pagina dedicata al tiramisù, qui quella italiana.

