



Ricette con il Bimby

Il Tiramisù





- ## INGREDIENTI
- 500 gr Mascarpone
 - 4 Uova
 - 1 pizzico di Sale
 - 80 gr Zucchero
 - 250 gr Savoiard
 - 1 Tazza di Caffè
 - Cacao in Polvere q.b.

1

Separa i tuorli dall'albume.



Inserisci la **farfalla**.

Metti nel boccale gli albumi con un pizzico di sale.

**Aziona il Bimby
2 Min. 37° Vel. 4**



2

Metti da parte gli albumi montati a neve ferma.

Monta i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



**Aziona il Bimby
3 Min. Vel. 2-3**



3

**Unisci il mascarpone e
amalgama.**



**Aziona il Bimby
3 Min. Vel. 2-3**



4

Aggiungi delicatamente gli albumi montati a neve.

Bagna i savoiardi nel caffè leggermente zuccherato.



5

Inizia a riempire una pirofila con gli strati di cacao, savoiardi, crema e così via fino alla fine.

Termina con uno strato di cacao.



Metti il dolce in frigo almeno 6 ore prima di servire.





RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**