

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Tiramisù

Staff · Tuesday, August 11th, 2009

Il tiramisù (o in veneto tirame su) è uno dei dolci italiani più diffuso al mondo. È un dessert al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè e crema di mascarpone.

### Ingredienti:

- 4 uova intere
- 150 g di zucchero
- 500 g di mascarpone
- 2 pacchi di savoiardi o pavesini (a vostra scelta)
- 1 pizzico di sale
- 1 cacao in polvere
- scaglie di cioccolato fondente (opzionale)

### Preparazione:

Prendere due tegliere e separarci gli albumi delle uova dai tuorli. Aggiungiamo nella tegliera con i tuorli lo zucchero e amalgamare bene con lo sbattitore. Aggiungere in seguito il mascarpone e amalgamare anche quest'ultimo bene. Dopodichè aggiungere un pizzico di sale alla tegliera con gli albumi e montarli bene. Aggiungeri gli albumi montati con il mascarpone e amalgamare il tutto, ora abbiamo la crema volendo possiamo aggiungere scaglie di cioccolato per dargli un pò di gusto in più.

Adesso preparare il caffè per bagnare i savoiardi o pavesini da voi scelti. Con una macchinetta del caffè da tre tazze ne basteranno due, mettere in un recipiente, aggiungere un pò d'acqua e zucchero e piano piano bagnare i savoiardi o i pavesini. Fare uno strato di savoiardi o pavesi e uno di crema, e continuate così fino ad esaurimento della crema o dei pavesini.

Sull'ultimo strato aggiungere il cacao spolverato. Infine mettere in frigo e dopo un'oretta è pronto per essere servito.

### Storia:

Secondo alcune testimonianze, il tiramisù sarebbe nato a Treviso al ristorante "Le Beccherie" dalle mani del pasticciere Roberto Linguanotto detto Loli.

Altre versioni e racconti in merito portano l'ideazione del dolce a Siena: i pasticceri lo avrebbero creato in onore di Cosimo III in occasione di una sua visita alla città. Questa versione sembrerebbe essere più attendibile dato che questo dessert veniva preparato

---

in alcune pasticcerie del Veneto e Friuli già nel 1974-75. L'abbinamento tra la crema di mascarpone e caffè ha quindi origini ben più lontane del 1981, l'utilizzo dei savoiardi è comunque più recente e sembrerebbe sia stata opera di una casalinga che non disponeva della classica torta di pan di Spagna.

This entry was posted on Tuesday, August 11th, 2009 at 10:50 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Località](#), [Ricette](#), [Venete](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.