luglio 2011

C'è un dolce che va per la maggiore ma che io non preparo mai perché (secondo me) ha due difetti : prima di tutto sa di caffè e a me il caffè non piace e poi ha un nome vagamente inquietante che mi fa un certo effetto e mi lascia perplessa ; penso che ormai abbiate capito che si tratta del << *tirami su* >>
Però io sono molto golosa , mi piacciono i dolci al cucchiaio , mi diverto a *pastrugnare* in cucina e così mi sono reinventato il tirami su a mio gusto e , per strafare un po' , addirittura in due versioni , una invernale ed una estiva e gli ho dato un nome che mi soddisfa maggiormente : questa volta non avrete << le ricette della nonna Anna >> ma semplicemente

<< le ricette dell' Anna >>

tirati su invernale
per 6 persone

16 savoiardi Sardi - quelli belli , grandi e morbidi
cc.500 di latte
gr,100 di cacao amaro
1 cucchiaino di maizena
2 uova
4 cucchiai di zucchero
gr.250 di mascarpone

** con il latte , il cacao e la maizena preparare una bella cioccolata densa
** montare bene i tuorlo d' uovo con lo zucchero in un recipiente abbastanza capace
** aggiungere il mascarpone mescolando bene
** montare gli albumi a neve ben solida
** aggiungerli ai tuorli e mascarpone mescolando dal basso in alto che non si smontino

badate ai tempi

** nel contenitore che vorrete portare a tavola , disporre uno strato di savoiardi
** versarci sopra la cioccolata ben calda che inzuppi i biscotti
** e subito dopo allineare il secondo strato di biscotti
** quando è tutto abbastanza raffreddato - basta che sia tiepido - versare sopra la crema di uova e mascarpone
** mettere in frigo per un paio d' ore prima di servire

Per semplificarmi la vita faccio così :

metto nel contenitore i biscotti , preparo la cioccolata e la verso sopra , metto il secondo strato di biscotti e intanto che tutto si raffredda preparo la crema di mascarpone