LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Tiramisù con i pavesini
....è.. così che io l'ho sempre fatto!!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
8 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Mascarpone - 500 g
- uova - 5
- zucchero - 200 g
- caffè - una caffettiera da 6
- latte - 8 cucchiai
- zucchero per il caffè - 2 cucchiai
- pavesini - 2 pacchi (ne avanzano 2 pacchetti)
- cacao - q.b.
- caffè macinato - q.b.
- cioccolato grattugiato - q.b.

Preparazione

Il tiramisù con i pavesini è, secondo me, uno dei migliori, perché lo puoi preparare dal giorno prima e puoi, benissimo, metterlo in freezer. Quando lo si toglie basta poco tempo ed è pronto!!!! Può sembrare anche un semifreddo. Poi, al solito, ognuno lo fa con gli ingredienti che preferisce!!!!! Frullate le uova intere per il tempo necessario ad avere un composto denso e compatto, come fosse il pan di spagna. Aggiungete sempre frullando, ma più dolcemente, il mascarpone. Amalgamatelo per bene e mettete in frigo. Preparate il caffè e versatelo in una ciotola. Aggiungete il latte e lo zucchero. Preparate il recipiente per il tiramisù. Mettete uno strato di crema mascarpone e poi bagnate velocemente, tenendoli in mano, i pavesini. Posateli sulla crema e ricopriteli con altra crema. Fate ancora uno strato di pavesini e dopo aver ricoperto ancora con il mascarpone, continuate fino ad esaurire la crema. Non inzuppate mai troppo i pavesini!!! Quando avete fatto l'ultimo strato, versate sulla crema dei pizzichi di caffè macinato e infine del cacao amaro. Potete guarnire, a vostro piacere, con del cioccolato grattugiato.