

TIRAMISÚ tradicional

Recepta de Mey Hofmann i Ado Campeol (inventor del tiramisú)

Nota: El tiramisú tradicional es fa només amb els ROVELLS.

Nota: Ha d'estar un mínim d'unes 4 hores a la nevera abans del consum.

Nota: El tiramisú és un postre més aviat amarg per tant podem adaptar el sucre al nostre gust.

Nota: El tiramisú és un postre d'**elaboració ràpida** perquè si triguem molt ens baixarà. És imprescindible tenir els ingredients pesats i els utensilis a punt abans de començar.

ATENCIÓ: Si fem el tiramisú per consumir-lo el mateix dia el podem fer amb els rovells en cru. Si el fem per l'endemà o preveiem que en quedarà és millor pasteuritzar els rovells.

Recepta Mey Hofmann	Ingredients
200 ml	café EXPRESSO (200 ml = unes 4 tasses)
330 grs (uns 20-25)	melindros tipus Savoiardi que són melindros una miqueta secs (també poden ser melindros normals, o pa de pessic)
100-120 grs (5-6 rovells)	ROVELLS d'ou ecològics
— —	CLARES d'ou
120-200 grs	sucre (al gust)
500 grs	mascarpone (no serveixen altres tipus de formatge fresc, ni crema de formatge)
15-25 grs	cacau amarg 100% en pols de bona qualitat
15 ml	OPCIONAL: licor (pot ser amaretto, grapa, rom,)

Elaboració

- Treure els ous de la nevera un parell d'hores abans perquè es temperin.
- Treure el mascarpone de la nevera una hora abans perquè es temperi.
- Preparar uns 6 cafés. Hi afegim una culleradeta de cacau amarg. Remenar i deixar refredar.
- En un bol hi posem els rovells i el sucre i amb unes varetes anirem remenant enèrgicament la mescla fins que blanquegin. Quan agafi consistència hi podem afegir el licor.
- Afegir el mascarpone als rovells en tres cops, a poc a poc i remenant amb suavitat.
- En principi ja tenim la crema de mascarpone tradicional pel tiramisú.

Nota: Si el volem fer amb els rovells pasteuritzats haurem de preparar un recipient pel bany Maria i posar els rovells i el sucre en un bol metàl·lic o de vidre amb el bol dins d'un bany maria de vapor de l'aigua bullint, sense tocar l'aigua. Anem remenant enèrgicament fins que blanquegin. Quan agafi consistència hi podem afegir el licor. Anar remenant enèrgicament durant 2-3 minuts. Ho apartem del calor i ho seguim remenant un minut més. Deixar refredar completament.

Muntar el Tiramisú

- Utilitzarem un motllo de vidre amb els laterals una mica alts per a poder muntar el pastís.
Nota: També el podem muntar directament en copes individuals seguint el mateix procediment i ordre de les capes.
- Col·locar una base de melindros omplint tots el forats que quedin amb retalls de melindro.
- Abans de col·locar els melindros els xoparem lleugerament en el café. Aquesta primera capa no la xoparem gaire perquè no es desfaci al treure el tall de pastís.
- Al damunt dels melindros hi posarem una capa de la crema de mascarpone.
- Farem una segona capa de melindros sucats en el café (aquesta ja pot estar més emborratxada).

- Repetir la capa de mascarpone.

Nota: No farem un número excessiu de capes, amb dos capes de melindros és més que suficient, com a màxim hi podem fer tres capes.

Nota: Finalitzarem sempre amb una capa de crema de mascarpone.

- Deixar a la nevera un mínim de 4 hores
- Treure'l una estona abans de consum.
- Escampar el cacau amarg en pols pel damunt a l'últim moment abans de servir.