



MENÚ
TIPUS DE MENJAR: Postre

Temps d'elaboració: 1 hora
Cost aproximat: 8€

TIRAMISÚ

INGREDIENTS NECESSARIS

- 500 gr Formatge Mascarpone
- 4 ous
- 5 cullerades de sucre
- 5 cullerades de cafè descafeïnat
- Xocolata
- Melindros

ESTRIS I MATERIALS NECESSARIS



PETITA HISTÒRIA DEL PLAT

Durant els anys 70, a la regió de Vèneto, amb capital a Venècia, el pastisser Roberto Linguanotto que treballava al restaurant «Alle Beccherie», propietat de Ada Campeol, va crear el primer tiramisú.

L'objectiu d'aquest postre italià a base de cafè, era que la propietaria del restaurant s'alimentés d'aquest dolç reconstituent, durant el seu període de lactància.

Actualment en la regió de Vèneto, segueixen lluitant perquè es reconegui com Especialitat Tradicional Garantida.

ELABORACIÓ

1. Fer un/dos cafès descafeïnats i remullem els melindros
2. En un bol posar les clares dels ous i muntar-les a punt de neu.
3. En un altre posar els rovells i el sucre i barrejar-ho bé amb la batedora.
4. Afegir el mascarpone amb la mescla dels rovells.
6. Amb l'ajuda d'una llengua de pastisseria barrejar el contingut dels dos bols. (clares + rovells)
7. Es hora de muntar el plat. En un recipient posem una capa de melindros (prèviament els escorrem) i una capa de la mescla i repetim el procés.
8. Ratllem la xocolata a la part superior amb l'ajuda d'un ratllador
9. Deixar reposar a la nevera mínim un hora.

QUIN ASPECTE TÉ?



IDEES I CONSELLS PRÀCTICS



- Muntar A PUNT DE NEU vol dir batre l'aliment fins a obtenir una textura espumosa, molt útil per a determinats postres.

Es diu "neu" perquè la clara es transforma i passa de ser el líquid viscos i translúcid a una substància de color i consistència similars als de la neu.