

TIRAMISÙ AL PANETTONE

INGREDIENTI (per 4 persone)

500 g di panettone

(per la crema)

500 g mascarpone

85 g di zucchero semolato

7 uova

5 cucchiaini di marsala

(per inzuppo e finitura)

1 mug di caffè

cacao amaro in polvere



PREPARAZIONE

Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare.

Tagliate il panettone a fette ed eliminate eventuali canditi.

Preparate la crema: separate i tuorli dagli albumi.

Con uno sbattitore elettrico, montate gli albumi, dapprima puri e dopo un minuto, aggiungendo 25 g di zucchero, ottenendo una neve soffice, liscia e brillante.

Montate anche i tuorli, con i restanti 60 g di zucchero: lavorateli alla planetaria per 15 minuti, al fine di ottenere una massa dalla consistenza perfetta e dal volume quintuplicato. Una volta ottenuta una crema bianca e spumosa, incorporate il mascarpone e continuate a sbattere.

Incorporate gli albumi con una spatola, con un movimento dal basso verso l'alto.

Procuratevi una tortiera a cerniera dal diametro di 24 cm e componete il vostro tiramisù al panettone: iniziando a posizionare i ritagli di panettone, compattandoli e spennellandoli con il caffè.

Con una sac-à-poche, ricoprite con uno strato di crema al mascarpone e proseguite, alternando panettone bagnato al caffè e mascarpone, formando tre strati per ciascun ingrediente.

Livellate la superficie, spolverizzate di cacao amaro e lasciate riposare il frigo per almeno tre ore.