

Tiramisù al pistacchio

Una cena importante con amici a cui tenete. Non c'è problema. Despar ha il dolce perfetto per farvi fare bella figura!

Portata: Dolci

Tempo:

Numero persone: 8

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 persone

- 400 gr mascarpone Despar
- 150 gr savoiardi Pistoccos Despar Premium
- 120 gr zucchero finissimo Despar
- 40 gr crema di pistacchi
- 4 uova da galline allevate a terra Despar (oppure 160 gr di albume e 80 di tuorlo pastorizzati)
- q.b. caffè espresso fatto con la moka
- q.b. rhum o altro liquore aromatico a piacere
- q.b. granella di pistacchi

Preparazione

1 - Montate gli albumi a neve ben ferma e metteteli da parte al fresco.

2 - Ora, montate lo zucchero con i tuorli finché saranno bianchi e spumosi. Aggiungetevi gradatamente il mascarpone e la crema di pistacchi, amalgamate bene. Infine, aggiungete gli albumi montati a neve.

3 - Preparate $\frac{3}{4}$ tazzine di caffè espresso, versatele in un piatto fondo e fate raffreddare, poi unite il liquore preferito, al massimo 1 cucchiaio.

4 - Preparate dei bicchierini monoporzione mettendo alla base, un cucchiaio di crema al mascarpone, poi due pezzi di savoiardi inzuppati nella bagna al caffè, coprite con uno strato di mascarpone al pistacchio, altri due pezzi di savoiardi inzuppati e completate con un ciuffo di crema al mascarpone e granella di pistacchi.

5 - Se avete dimestichezza in cucina, potete usare per impiattare anche una sac a poche. Il risultato sarà molto più carino.

6 - Lasciate riposare in frigo per almeno 4 ore e serviteli. Deliziate il vostro palato con. Despar!