

TIRAMISU CON BISCOTTI SPECULOOS

(biscotti alla cannella)



Preparazione : 25 min - **Riposo :** 12 ora(e) - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 persone

- 5 uova - 60 g di zucchero - 300 g di biscotti spéculoos - 1 pizzico di sale - 500 g di mascarpone - 200 ml di caffè di caffettiera o espresso - 3 cucchiaini di marsala o di amaretto (facoltativo) - 4 cucchiaini di cacao in polvere

1. Nel contenitore pulito, inserire lo sbattitore per albumi. Rompere le uova separando gli albumi dai tuorli, mettere gli albumi nel contenitore con un pizzico di sale e avviare il programma ALBUMI A NEVE togliendo il pressino dal coperchio. Mettere da parte.
2. Mettere i tuorli nel contenitore, aggiungere lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Quando il composto diventa bianco aggiungere il mascarpone. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 12 (senza scaldare). Incorporare delicatamente gli albumi nella crema al mascarpone con una spatola.
3. Tappezzare il fondo di una pirofila con $\frac{3}{4}$ dei biscotti spéculoos leggermente imbevuti di caffè freddo e, eventualmente, di liquore. Alternare gli strati di crema e di spéculoos. Terminare con uno strato di crema. Mettere il piatto in frigorifero per una notte.
4. Inserire il contenitore trasparente e mescolare il quarto di spéculoos rimanente nel contenitore piccolo usando il programma ROBOT. Come sostituto del cacao, cospargere il tiramisù con la polvere così ottenuta.

