magimix

TIRAMISU CON CREMA AL VOV

Ricetta tedesca

Preparazione : 30 min - **Riposo :** 12 ora(e) - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Per 8-10 persone

- LIQUORE VOV: - Â½ baccello di vaniglia - 200 g di zucchero - 8 tuorli - 300 ml di panna liquida - 250 ml di acquavite o di rum bianco - TIRAMISU: - 150 ml di liquore Vov - 500 di mascarpone - 300 g di savoiardi - 200 ml di caffé forte - 3 cucchiai di liquore Amaretto

---

LIQUORE VOV

1. Mettere lo zucchero e il baccello di vaniglia nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 18 (senza scaldare). Se necessario riavviare il programma EXPERT per tritare più finemente il baccello di vaniglia. Mettere da parte lo zucchero vanigliato in una ciotola.

2. Montare lo sbattitore. Mettere i tuorli e un tappo di acquavite nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 3 / 65°C. Dopo un minuto circa aggiungere lo zucchero vanigliato dal foro del tappo finché l'apparecchio gira.

3. Avviare il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 3 / 75°C e aggiungere l'acquavite che rimane e la panna liquida dal foro del coperchio.

TIRAMISU

1. Con il liquore Vov e lo sbattitore nella bacinella inox, avviare il programma ESPERTO 6 minuti / velocità 3 / 65°C togliendo il tappo del coperchio.

2. Riavviare il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 1A (senza scaldare) e aggiungere il mascarpone

dal foro del coperchio finché l'apparecchio continua a girare.

3. Coprire il fondo di uno stampo rettangolare con i savoiardi leggermente imbevuti di caffé freddo e di liquore di amaretto eventualmente.

4. Coprirli con la crema al mascarpone, rifare un secondo strato di savoiardi imbevuti e finire con la crema al mascarpone. Mettere in frigorifero.

5. Al momento di servire, spolverare con un po' di cacao con un piccolo colino da té.

Consigli del cuoco :

Mettere via il rimanente liquore vov in piccole bottiglie ben chiuse. Il liquore si può conservare 4 settimane in frigorifero. Agitare prima di servire.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE