

Zuccotto al tiramisù

Data: Invalid Date | Autore: Alessia Terzo



La rivisitazione del tradizionale Zuccotto fiorentino. Un dolce innovativo e goloso con pandoro e crema tiramisù. Un dessert perfetto per le feste natalizie. [MORE]

INGREDIENTI

1 kg di mascarpone;
6 uova;
9 cucchiai di zucchero;
mezzo pandoro;
1 bicchiere di caffè.

PROCEDIMENTO

Per poter iniziare a creare lo Zuccotto è necessaria una ciotola a mezza sfera rivestita dalla carta pellicola trasparente, così da permettere al dolce di esser facilmente staccato dopo esser stato capovolto. L'interno dello Zuccotto è farcito con la crema mascarpone tipica del tiramisù tradizionale.

Per la farcitura dividere gli albumi dai tuorli e quest'ultimi dovranno essere frullati con lo zucchero. Quando i tuorli avranno raggiunto una consistenza spumosa, aggiungere il mascarpone e amalgamare il formaggio con l'ausilio di un lecca pentola e, con movimenti dall'alto basso verso l'alto, mescolare il composto. Essendo una rivisitazione, lo Zuccotto non risulterà più un dolce al cucchiaio come il tiramisù. La crema all'interno non dovrà contenere dell'albume montato a neve se il mascarpone, dopo la lavorazione, avrà raggiunto la giusta consistenza cremosa non eccessivamente liquida. Creata la crema, il passo successivo è montare il dolce.

Dopo aver foderato la scodella, tagliare, partendo dalla parte superiore, il pandoro così da ottenere fette con uno spessore di circa 1,5 cm. Le fette dovranno esser disposte all'interno della ciotola iniziando dalla base per continuare sulle pareti. Inumidire il pandoro con del caffè zuccherato con l'ausilio di un pennello da cucina o di un cucchiaio. Attenzione a non bagnare eccessivamente il

pandoro poiché non riuscirebbe a far mantenere la forma sferica allo Zuccotto una volta terminato. Versare metà della crema mascarpone all'interno del recipiente e creare uno strato con delle altre fette di mascarpone e caffè. Aggiunta la seconda dose di crema, terminare lo Zuccotto ricoprendo tutta la parte superiore con ulteriori fette di pandoro imbevute con il caffè.

Ricoprire il dolce con della carta pellicola e lasciar riposare in frigo per 3 o 4 ore. Trascorse le ore in frigo, lo Zuccotto sarà pronto per esser capovolto. Riporre al di sopra del dolce un piatto o un vassoio al contrario cosicché con un movimento veloce la mezza sfera potrà essere facilmente trasferita mantenendo la propria forma.

E' possibile decorare lo zuccotto a proprio piacimento: con del cioccolato fondente, con dello zucchero a velo o con della pasta di zucchero.

Alessia Terzo

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/zuccotto-al-tiramisu/93829>

