OPERA
IN·THE·KITCHEN

TIRAMISU'

Tiramisù

INGREDIENTI

1 tazzina di caffè a temperatura ambiente
500 g mascarpone
4 tuorli montati con zucchero
4 cucchiai di zucchero
3 albumi montati a neve
Oro saiwa base biscotti
1 tavoletta di cioccolato fondente
1 tavoletta di cioccolato bianco

OPZIONALE
1 bicchierino liquore per dolci

INGREDIENTS

1 cup of coffee at room temperature
500 g mascarpone cheese
4 egg yolks whipped with sugar
4 tablespoons of sugar
3 egg whites whipped to stiff peaks
Gold saiwa biscuit base
1 bar of dark chocolate
1 bar of white chocolate

OPTIONAL
1 small glass of liqueur for desserts

ISTRUZIONI

Montare in due ciotole separate i rossi con lo zucchero e a neve i bianchi. Aggiungere il cioccolato bianco fuso al mascarpone. Mescolare tutto fino ad ottenere una crema liscia. Se la crema risulta troppo liquida, aggiungere altri 200g mascarpone. Se la crema è troppo solida, sbattere un altro uovo intero. Aggiungere cioccolato fondente a pezzi in ogni strato.

INSTRUCTIONS

In two separate bowls, beat the yolks with the sugar and beat the whites until stiff. Add the melted white chocolate to the mascarpone cheese. Mix everything together until a smooth cream is obtained. If the cream is too liquid add another 200 g mascarpone. If the cream is too firm, beat another whole egg. Add chopped dark chocolate to each layer.