



TIRAMISU

(Tiramisù)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

Per la crema <ul style="list-style-type: none">- 250 gr di burro- 300 gr di zucchero- 6 uova (separate bianco e rosso)	<ul style="list-style-type: none">- Pavesini- Caffè- Cioccolato in polvere
---	--

PROCEDIMENTO:

- Lavorare il burro da solo,
- A parte lavorare i tuorli con lo zucchero,
- Montare a neve i bianchi delle uova,
- Unire il burro ai tuorli e per ultimo i bianchi montati a neve,
- Alternare la crema a strati con i pavesini bagnati di caffè,
- E infine sopra cioccolato polverizzato.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.