

Il Tiramisù

Le origini del Tiramisù sono molto incerte perché ogni regione vorrebbe aver "inventato" questa prelibatezza: per questo motivo è nata una sorta di contesa tra Toscana, Piemonte e Veneto. Moltissime sono le leggende legate a questo dolce a cui vennero attribuite addirittura qualità afrodisiache. La versione ufficiale colloca la nascita del tiramisù nel XVII secolo a Siena quando alcuni pasticceri, in vista dell'arrivo del Granduca di Toscana Cosimo de' Medici, decisero di preparare un dolce per celebrare la sua grandezza. Decisero così che il dolce doveva rispecchiare la personalità del Granduca: doveva quindi essere un dolce importante e gustoso ma allo stesso tempo preparato con ingredienti semplici e, cosa importante, doveva essere estremamente goloso poiché Cosimo amava letteralmente i dolci. Così fu realizzato il nostro Tiramisù che all'epoca era chiamato "zuppa del duca" proprio in onore di Cosimo de' Medici che portò con sé la ricetta a Firenze facendola conoscere in tutta Italia. La leggenda racconta inoltre, che la zuppa del duca divenne il dolce preferito dai nobili che gli attribuivano proprietà afrodisiache ed eccitanti: da qui il nome Tiramisù.

La versione non ufficiale, invece, narra che a inventare il Tiramisù sia stato un pasticcere torinese in onore di Camillo Benso conte di Cavour per sostenerlo nella sua difficile impresa di unificare l'Italia.

Anche il Veneto ha una sua versione in merito: sembra che il tiramisù sia stato inventato nel ristorante "el Toulà" di Treviso situato all'epoca nei pressi di una casa chiusa e servito appunto per "tirare su".



Ingredienti

Uova 6 medie
Zucchero 120 g + 2 cucchiaini per il caffè
Savoiardi 400 gr
Mascarpone 500 g
Caffè q.b per bagnare i savoiardi
Cacao in polvere q.b per spolverizzare il tiramisù

Preparazione

Per preparare il tiramisù, dividete gli albumi dai tuorli, aggiungete ai tuorli metà dello zucchero e montate con uno sbattitore elettrico dotato di fruste fino ad ottenere un bel composto chiaro, spumoso e cremoso.

- Aggiungete il mascarpone al composto di tuorli, quindi occupatevi degli albumi: montateli, aiutandovi con uno sbattitore elettrico, e quando saranno semimontati aggiungete l'altra metà dello zucchero a pioggia e continuate a montare finché non saranno a neve ben ferma. Una volta che gli albumi saranno montati alla perfezione aggiungeteli al composto di tuorli, zucchero e mascarpone. Fate questa operazione delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto, con un cucchiaino in modo da non smontare gli albumi.
- Ora che la crema è pronta, disponetene una quantità sufficiente sul fondo di una teglia, passate i savoiardi nel caffè facendo attenzione a non inzupparli troppo, quindi sistemateli nella teglia tagliandoli secondo l'occorrenza.
- Disponete altra crema sopra i savoiardi, livellate la crema e ricoprite con un altro strato di savoiardi imbevuti nel caffè; se i primi li avete disposti verticalmente, questi ultimi poneteli orizzontalmente (e viceversa), livellate bene e spolverizzate con il cacao amaro in polvere. Riponete in frigo per qualche ora per far compattare il dolce e... buon appetito!
- ✓ Conservate il tiramisù in frigorifero per tre o quattro giorni al massimo.

Fonti consultate:

www.giallozafferano.it

<http://www.melskitchencafe.com/>