

Mascarpone a due strati



Ecco un'altra ricetta di famiglia. E' un tiramisù molto semplice da realizzare, ma molto sfizioso e carino da vedere, poichè ha due strati di colore diverso divisi dai biscotti.

Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr mascarpone fresco (meglio se comprato sfuso in latteria)
- 6 pacchetti di biscotti Pavesini
- 125 gr zucchero a velo
- 30 gr cacao in polvere (amaro)
- 1 uovo intero
- caffè dolce o dolcificato (circa 5/6 tazzine)
- uno stampo rettangolare da semifreddo (o una terrina di vetro rettangolare)

In una terrina mescolare bene con le fruste 1 tuorlo, metà dello zucchero (60gr) e 250gr di mascarpone. In un'altra terrina mescolare bene con le fruste 1 albume precedentemente montato a neve, il cacao, il restante zucchero e il rimanente mascarpone. Fare il caffè, tuffarvi molto velocemente un pavesino alla volta (tenetelo immerso meno di un secondo) e foderare il fondo dello stampo e tutti i bordi (lungo i bordi disponete i biscotti in verticale).



Versare all'interno la crema al cioccolato, livellare bene con il cucchiaino, ricoprire con altri pavesini imbevuti (1 fila), poi versare la crema bianca, livellare bene, foderare con un ultimo strato di pavesini imbevuti (1 fila) dopodichè ripiegare bene i bordi dei pavesini.



Compattare bene con le mani e porre in frigorifero per un paio d'ore. Al momento di servire ribaltare su un vassoio.

Ecco come si presenta il dolce una volta tagliato. Si vedono bene i due strati, che però rimangono ben separati dai biscotti.

