



Tiramisù

Tiramisu



Per la torta;
2 uova
3 tazzine di caffè zuccheo polverato
4 tazzine di caffè farina
1 tazzina di caffè yogurt
1,5 cucchiaini di cacao
Mezzo tazzina di caffè olio9 vegetale
11 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polvere
Per la cremata;
3 bicchieri di latte
Formaggio bianco dimensione di 4 scatoline di fiammif
1 uova
2 tazzine di farina
2,5 tazzine di zucchero
Per abbagnare;
1 bicchiere d'acqua fresca
2 cucchiaini di caffè granuli
Per la sopra ;
2 cucchiaini cioccolate rotte

Nella ciotola da mescolare si mettono uova e zucchero poi si mescolano bene con miscelatore oppure con forchetta.

Poi si aggiungono farina setacciata, yogurt, olio vegetale, cacao, vaniglia e lievito polverato . Si mescolano finchè diventa una miscelata omogenea.

Poi la miscelata preparata si svuota nello stampo di torta oliata diametro di 20 - 22 cm. Si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi. Si cucina circa 40 - 45 minuti.

In questo momento si prepara la cremata per questo si mescolano bene in una pentola latte fresco , uova, farina e lo zucchero poi la pentola si mette sopra fuoco medio dopo aver mescolato.Cosi si continua a cucinare con mescolare finchè si diventano bella cremata.

Dopo aver tolto dal fuoco nella cremata si aggiunge il formaggio grattugiato e si mescolano con miscelatore per 5 minuti.

Poi la torta di tiramisù si taglia dal mezzo in orizzontale , la prima parte della torta si bagna bene con la miscelata di caffè e sopra si mette la metà della cremata preparata.

Poi sopra si mette l'altra parte di torta e si bagna ugualmente con la miscelata di caffè , la cremata rimasta si mette bene sopra e ai fianchi di torta. (per farsi uscire perfetto di cremata intorno della torta si può mettere lo stampo rotondo da cartone o da palstica.)

Sopra di torta si pizzicano i pezzi di cioccolati.

Si servirs dopo aver aspettato 2 ore nello frigo.

Nota: Tiramisù ed una torta tradizionale dagli italiani.