

TIRAMISÙ AL SIFONE IN SPUMA CON ARANCIA CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE

Una delizia per stupire con dolcezza.

Tempo preparazione: 1h20 + Riposo 15 min in frigorifero fino alla messa in tavola

Difficoltà: Difficile

4 persone

Ingredienti:

- 300 gr mascarpone (Bennet)
- 100 gr zucchero (Bennet)
- 100 ml acqua
- 2 tuorli (uova da allev. a terra Bennet)
- 80 gr arancia candita (F.lli Rebecchi Valtrebbia)
- 200 gr Cioccolato fondente 72% (Bennet)
- 50 gr scagliette di cioccolato (F.lli Rebecchi Valtrebbia)
- 300 gr caffè della moka (Caffè Vergnano Anticabottega)
- 200 gr savoiardi (Bennet)



Procedimento

Preparare uno sciroppo con zucchero e acqua. Quando lo sciroppo si è raffreddato, unire i tuorli e il mascarpone stemperandolo bene, quindi versare in un sifone da mezzo litro, caricare con una cartuccia e conservare in frigorifero almeno per 1 h. Nel frattempo sciogliere metà cioccolato, l'altra metà tritarla.

Preparare il caffè in moka, e passata l'ora iniziare a bagnare i savoiardi.

Spennellare il cioccolato nella coppa, mettere i savoiardi bagnati, quindi la spuma con canditi e trito di cioccolato, ripetere questa operazione ancora una volta e sull'ultimo strato le scagliette di cioccolato e qualche candito.