

# 1. TiramiSud

Una rivisitazione tutta “pugliese”  
del dessert nazionale più amato di tutti i tempi

Di Sara Albano



## **Ingredienti per 6 bicchieri:**

Tuorli d'uovo freschissimi, n. 6

Zucchero, 130g

Mascarpone, 500g

Taralli dolci al vino, 200g

Liquore San Marzano, q.b.

Scaglie di cioccolato fondente, q.b.

Mosto di fichi, q.b.

## **Per le mandorle sabbiate:**

Mandorle pelate intere, 300g

Zucchero, 200g

## **Procedimento**

Iniziate con la preparazione delle mandorle sabbiate: versate lo zucchero in una piccola casseruola d'acciaio, unitevi 30ml di acqua e portate sul fuoco, lasciando che il tutto si disciolga fino a formare uno sciroppo. Lo sciroppo inizierà a bollire: quando avrà raggiunto una temperatura pari a 118°C, abbassate la fiamma al minimo e unite di colpo le mandorle intere, mescolando con un cucchiaino affinché si rivestano completamente di sciroppo. Proseguite la cottura mescolando di frequente, per evitare che lo zucchero e/o le mandorle brucino. Lo zucchero pian piano inizierà a "sabbicare", ovvero a formare uno spesso strato bianco che rivestirà le mandorle e si solidificherà come si trattasse di confetti. Una volta pronte le mandorle, spostatele dal fuoco, versatele su una teglia e lasciatele freddare.

In seguito, sarete pronti per dedicarvi alla preparazione della crema tiramisù.

Lavorate con le fruste elettriche (o in una moderna planetaria) i tuorli insieme allo zucchero a velocità sostenuta, finché non saranno diventati spumosi e avranno incorporato aria aumentando di oltre il doppio il proprio volume iniziale. In seguito, abbiate cura di lavorare il mascarpone con le fruste elettriche prima di incorporarvi gradualmente e delicatamente il composto montato di uova e zucchero. Fate attenzione a non formare grumi.

A questo punto, non resterà che assemblare tutti gli ingredienti. Prendete i bicchieri, e iniziate irrorando tutt'intorno alle pareti di esso del mosto di fichi (aiutandovi con un semplice cucchiaino, o ancor meglio con un biberon da cucina).

In seguito, versate in un recipiente il liquore San Marzano diluendolo con circa 1/3 del suo peso di acqua, e imbevetevi velocemente i taralli dolci al vino, sistemandone uno o due (a seconda della loro dimensione) a riempire il fondo dei bicchieri.

Successivamente, aiutandovi con una sacca da pasticceria o con un cucchiaino, versate due dita di crema tiramisù in ciascun bicchiere. Tritate grossolanamente al coltello le mandorle sabbiate precedentemente preparate, e cospargetele generosamente sullo strato di crema. Proseguite ancora allo stesso modo alternando i taralli imbevuti, la crema e le mandorle sab-

biate a creare almeno altri due strati, e completando quello superficiale con le scaglie di cioccolato fondente e le rimanenti mandorle sabbiate.