



Tiramisu al gelato



© Ricette Bimby

Questa ricetta è per il Bimby TM 31 e TM5

Dosi per	4 persone
Tempo di preparazione	-
Tempo di cottura	-
Difficoltà	3 / 5
Tempo di lievitazione	-
Tempo di riposo	12 ore

Ingredienti

Per il gelato

- 300 g di latte intero
- 250 g di panna fresca
- 120 g di zucchero semolato
- 10 g di estratto di vaniglia

Per il tiramisù

- 250 g di panna fresca
- 30 g di zucchero semolato (+ ½ cucchiaino per il caffè)
- 250 g di mascarpone
- 80 g di crema di nocciole
- 8 savoiardi
- 100 g circa di caffè forte (moka da 3 persone)
- Cioccolato fondente q.b.

Preparazione

Versa nel boccale 300 g di latte intero, 250 g di panna fresca, 120 g di zucchero semolato e 10 g di estratto di vaniglia. Mescola **25 Sec. Vel. 7**.

Versa il composto in uno stampo (di alluminio o di silicone basso e largo). Lascia raffreddare per almeno **12 Ore** nel freezer.

Prepara il tiramisù: **posiziona la farfalla** nel boccale pulito e monta 250 g di panna fresca con 30 g di zucchero a **Vel. 4** fin quando non risulti ben montata.

Metti da parte in una ciotola.

Togli la farfalla e pulisci il boccale.

Metti nel boccale 250 g di mascarpone, 80 g di crema di nocciole e mescola **10 Sec. Vel. 4**. Se necessario, porta verso il fondo con la spatola e ripeti.

In un contenitore ampio metti 200 g della panna montata (tieni da parte il resto per la decorazione) e aggiungi la crema al mascarpone. Mescola delicatamente con una spatola.

Prepara il caffè con la moka da 3 persone e versalo in una tazza ampia o in un piatto fondo. Aggiungi ½ cucchiaino di zucchero e mescola.

Prepara 4 coppe e montale così: bagna i savoiardi, uno alla volta, nel caffè e disponili sul fondo delle coppe (metti 2 savoiardi in ogni coppa).

Tira fuori il composto per il gelato alla vaniglia ormai indurito, taglialo a pezzi, mettilo nel boccale pulito e trita **20 Sec. Vel. 6**, poi **10 Sec. Vel. 4**.

Dividi il gelato nelle 4 coppe, copri con una strato di crema al mascarpone e decora con riccioli di cioccolato fondente e ciuffi di panna montata.

Servi subito.

Consigli

Se prepari prima il composto per il gelato alla vaniglia (fino a 2 giorni prima), poi assemblare le coppe è davvero questione di pochi minuti!!

La quantità degli ingredienti per ogni coppa può variare a seconda delle dimensioni.

Per creare i riccioli di cioccolato fondente usa una grattugia a fori larghi.

Ti serve preparare le coppe in anticipo? Una volta assemblate, conservale nel freezer e passale in frigorifero 20-30 minuti prima di servirle

La regola del dolce al cucchiaino è sempre la stessa: per non sentirti in colpa basta fare piccole dosi! Se hai tanti ospiti puoi proporre il tuo dolce in versione mini, magari servito nelle tazzine da caffè.