

# Torta tiramisù



## INGREDIENTI

### PER UNO STAMPO DA 20-22 CM:

- 1 pasta genovese (vedi ricetta base)
- 250 g di mascarpone
- 450 g di panna montata
- 200 g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia
- cioccolato fondente qb

### PER LA BAGNA AL CAFFÈ:

- 250 ml di acqua
- 125 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di caffè solubile

### PER DECORARE:

- cacao amaro in polvere
- cioccolato fondente
- bastoncini di biscotti al cioccolato



1

Per il tiramisù torta, occorre preparare la [pasta genovese](#) seguendo la ricetta base. Sformatela su una gratella per dolci, capovolgetela subito e lasciatela raffreddare. Tagliatela in 3 parti orizzontalmente. Per la bagna al caffè: in una casseruola raccogliete lo zucchero e l'acqua. Portateli a ebollizione mescolando in modo da far sciogliere lo zucchero e lasciate sobbollire per 5 minuti.



2

Aggiungete il caffè solubile, mescolate, lasciate sciogliere e spegnete. Fate raffreddare. Per la crema al mascarpone: in una ciotola montate il mascarpone insieme alla panna, allo zucchero a velo e ai semi di vaniglia. In questa fase potete utilizzare la planetaria o uno sbattitore elettrico.





3

Quando avrete ottenuto un composto ben montato tenete da parte. Disponete su un piatto il primo disco di pasta genovese imbevuto leggermente con la bagna al caffè distribuendola con un cucchiaino o un pennello.



4

Stendete un po' di crema al mascarpone e livellate. Grattugiate del cioccolato fondente in quantità a piacere. Disponete il secondo strato di genovese e imbibitelo con altra bagna al caffè.



5

Stendete altra crema al mascarpone, grattugiate altro cioccolato e coprite con il terzo disco di torta. Bagnatelo appena e ricoprite completamente la torta con la crema rimasta. Livellate e pareggiate con una spatola da pasticceria. Tagliate i bastoncini di cioccolato in segmenti di diverse luneghezze e utilizzateli per ricoprire la parte inferiore del dolce.

6

Spolverizzate la superficie del dolce con cacao amaro, cioccolato fondente grattugiato e completate con qualche biscotto rimasto. Servite subito oppure conservate in frigorifero fino al momento di servire.

