

TIRAMISU CON GELATINA AL RUM

Per la festa del papà...

Ingredienti:

12 savoiardi
2 tazzine di caffè forte
rum scuro
5 uova
5 cucchiaini rasi di zucchero
500 gr di mascarpone
8 gr colla di pesce
sale
cacao amaro in polvere



Preparazione:

Allungare il caffè con qualche cucchiaino di acqua calda. Immergere metà dei savoiardi e distribuirli sul fondo di 6 bicchieri bassi e larghi. Separare le uova, montare i tuorli con lo zucchero finché risultano spumosi e densi, incorporare quindi il mascarpone e per ultimi 3 albumi montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Versare la crema nei bicchieri e metterla a raffreddare per alcune ore. Far rinvenire in acqua fredda 8 gr di colla di pesce, poi scioglierla in 1,5 dl di acqua, in una piccola casseruola d'acciaio. Fuori dal fuoco aggiungere un decilitro scarso di rum scuro e lasciare raffreddare la gelatina. Quando diventa sciropposa, versarla nei bicchieri sopra la crema al mascarpone. Rimettere in frigorifero a solidificare. Spolverizzare il cacao amaro e servire con Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>