

Alessandro Borghese Kitchen Sound, gustosi tiramisù rolls! VIDEO

borghese-15-9e2e82ea

TIRAMISU' ROLLS

TEMPO: 2 h

COSTO: basso

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

3 uova

90 g di zucchero semolato

30 g di farina

30 g di fecola

1 cucchiaino di miele

2 g di lievito

Per la crema al mascarpone:

5 tuorli

85 g di zucchero

28 g di acqua

6 g di gelatina

5 g di caffè solubile sciolto in acqua calda

500 g di mascarpone

500 g di panna

Cacao q.b

Preparazione:

Per il pan di spagna, separa i tuorli dagli albumi. Versa gli albumi in una planetaria con un 1/3 dello zucchero e un pizzico di sale. Monta a neve gli albumi.

Nel frattempo con una frusta, monta i tuorli con i 2/3 dello zucchero rimasto.

In una ciotola, mescola e setaccia le polveri: fecola, farina e lievito.

Incorpora le polveri setacciate ai tuorli montati con lo zucchero e continua a mescolare energeticamente con una frusta. Aggiungi i bianchi poco alla volta nel composto, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Rivesti una placca con della carta forno e stendi il composto di pan di spagna in maniera omogenea con l'aiuto di un tarocco. Cuoci in forno a 180 gradi per 10 minuti.

Versa in un pentolino l'acqua e lo zucchero e porta a bollore.

A parte, metti in ammollo la gelatina in acqua e monta i tuorli all'interno di una planetaria.

Sforna il pan di spagna, disponilo tra due fogli di carta forno e arrotolalo su se stesso. Lascialo raffreddare a temperatura ambiente.

Incorpora lo zucchero caramellato nei tuorli e continua a montare.

In un pentolino versa parte della panna e sciogli la gelatina ammolata insieme a qualche cucchiaino di caffè.

Monta nella planetaria la panna restante e incorporala al mascarpone. Mescola dall'alto verso il basso con delicatezza. Aggiungi: la crema di tuorli e zucchero e continua ad amalgamare il composto. Concludi versando la panna calda al caffè.

Srotola il pan di spagna e privalo dei fogli di carta forno. Farcisci il pan di spagna con la crema al mascarpone e arrotolalo bagnandolo con il caffè.

Lascia raffreddare il ROLLs tiramisù in frigorifero.

Spolvera il ROLLs con il cacao e qualche scaglietta di cioccolato. Servilo a tavola!!

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno