



Cuciniamo all'italiana con lo Chef Marco Serra

3 - "Tiramisù" alle pesche

-- Ricetta per 4-6 persone --

Ingredienti:

5 uova
500 gr di mascarpone
5 cucchiari di zucchero
4 pesche mature
Biscotti "Savoardi"
Succo di pesca

Preparazione:

Separare i tuorli delle uova dall'albume e montare a neve il bianco d'uovo con un pizzico di sale. Montare quindi i rossi d'uovo con lo zucchero ed al termine aggiungere il mascarpone amalgamando accuratamente. Incorporare infine con molta attenzione il bianco d'uovo montato a neve.

Tagliare a piccoli cubetti le pesche. Utilizzando una teglia in ceramica, cominciare a comporre il "tiramisù". Iniziare con un primo strato di crema di mascarpone, inzuppare i savoardi nel succo di pesca e creare un secondo strato, aggiungere poi le pesche e così via per due volte.

Lasciare riposare in frigo per 2 ore e servire freddo. Buon appetito!



Μαγειρεύοντας αλά ιταλικά με τον Σεφ Μάρκο Σέρα

3 - "Τιραμισού" με ροδάκινα

-- Συνταγή για 4-6 άτομα --

Υλικά:

5 αυγά

500 γρ. τυρί μασκαρπόνε

5 κ.σ. ζάχαρη

4 ώριμα ροδάκινα

Μπισκότα "Σαβουαγιάρ"

Χυμός ροδάκινο

Διαδικασία:

Χτυπάμε τα ασπράδια με μια πρέζα αλατιού μέχρι να γίνουν μια σφιχτή μαρέγκα. Έπειτα χτυπάμε τους κρόκους μαζί με τη ζάχαρη, προσθέτουμε το μασκαρπόνε και χτυπάμε. Προσθέτουμε σιγά σιγά τη μαρέγκα.

Κόβουμε τα ροδάκινα σε μικρούς κύβους. Σε ένα ταψί από πορσελάνη απλώνουμε μια στρώση μασκαρπόνε, μουλιάζουμε τα σαβουαγιάρ στον χυμό ροδάκινο και απλώνουμε. Προσθέτουμε τα ροδάκινα και επαναλαμβάνουμε δυο φορές.

Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες και σερβίρουμε κρύο.

Καλή όρεξη!