
Coppe di tiramisù al tè verde con pistacchi

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il dolce italiano più semplice, conosciuto e apprezzato nel mondo, rivisitato in versione orientaleggiante.

Ingredienti per 6 persone

Per la bagna: 2 cucchiaini da tè di tè verde matcha, 250 ml di acqua, 130 grammi di zucchero.

Per la crema: 250 grammi di mascarpone, 250 grammi di panna fresca, 120 grammi di zucchero semolato, 3 uova.

Per la composizione: 20 savoiardi, 2 cucchiari di pistacchi sgusciati, 1 cucchiaino di tè verde matcha, 2 cucchiari di zucchero a velo.

Preparazione

Per la crema

Separare i tuorli dagli albumi, in un recipiente sbattere i tuorli con lo zucchero, unirvi il mascarpone e lavorare per ottenere una crema fluida. Montare la panna ed unirla al composto. Infine, aggiungere gli albumi, anch'essi montati a neve. Lavorare con delicatezza fino ad ottenere una crema morbida e compatta.

Per la bagna

Portare l'acqua a bollore, quindi lasciarla raffreddare fino a 70-80°C, porre due cucchiaini ben colmi di polvere di tè verde matcha in una tazza e versarvi sopra l'acqua calda, girare energicamente per 15 secondi. In ultimo aggiungere lo zucchero.

Composizione

In una coppa da macedonia mettere mezzo cucchiaino di crema, quindi immergere i savoiardi nella bagna e posizionarli nel fondo della coppa, uno accanto all'altro. Versare la crema e pareggiare la superficie. Porre in frigo per almeno un paio di ore.

Prima di servire, spolverare con tè matcha mischiato con zucchero a velo e dei pistacchi sminuzzati.