



IL TIRAMISU' DELLA NONNA

Questo come vedete è un tiramisù.
Lo sapete cosa ha di speciale, di unico ?
Proprio nulla, anche perché mi è venuto malino.
Però è una variazione di mia nonna, ed è proprio a lei che oggi dedico questo post, è grazie a lei se sto vivendo un'avventura simile e non potrò mai smettere di ringraziarla. Per questo virus non ci intontriamo da più di un mese, ma non vedo l'ora di tornare a preparare insieme il tiramisù ! Io e lei.
Per questo sono vicino a tutti quelli che in questo momento hanno perso i propri cari.

Queste tragedie, però, ci devono responsabilizzare.

Non riusciamo a capire che sbagliamo fino al momento in cui ci accorgiamo che è troppo tardi !
Io dico di portare rispetto ai medici, agli infermieri ed ai pazienti: ci lasciano ogni giorno, ma lottando.
E dico di evitare il contagio per non far morire tante altre persone, perché né giovani né vecchi sono immuni: dobbiamo fare attenzione sia per noi stessi che per gli altri.

Infine, non avrei mai pensato di dirlo ma..... mi manca la scuola, l'affetto delle persone che lì mi circondano. Ragazzi ! Dobbiamo sforzarci a studiare. Lo so che stare a casa fa calare l'impegno, ma pensate anche agli ottimi professori che ogni giorno danno il massimo per noi !

#Forzaitalia #lalberghieroce #celafaremo #scuola

Riccardo Chioccia, 2F



INGREDIENTI:

6 uova
500 g di mascarpone
500 l da panna da montare
1 bicchierino di Cointreau
2 confezioni di pavesini
300 ml di caffè zuccherato
150 g di zucchero per le uova

PREPARAZIONE:

Separare il tuorlo dall'albume, montare i tuorli con lo zucchero, montare a neve ben ferma gli albumi, a

parte montare la panna, poi alle uova montate con lo zucchero unire il mascarpone (mescolare con fruste elettriche) infine incorporare gli albumi, questa volta con il mestolo, ed aggiungere il bicchierino di Cointreau.

Quindi iniziare la preparazione: prendere una teglia non troppo profonda mettere un poco del preparato sul fondo della teglia, iniziare ad inzuppare i pavesini uno ad uno e disporli su un unico strato, coprirli con il preparato e continuare la preparazione per 3 volte finire l'ultimo strato col preparato ed infine ricoprirlo col cacao amaro.