



# Sommario

## LE MILLE VERSIONI DEL TIRAMISÙ

8

- Cookies al tiramisù 12
- Tiramisù al lemon curd 15
- Semifreddo al tiramisù 16
- Tiramisù allo zafferano con frutti di bosco 19
- Tiramisù riso e nocciole 20
- Torta semifredda al tiramisù vegana 23
- Torta tiramisù ai datteri e mandorle 24
- Tiramisù alla mandorla e ginseng 27
- Crostata tiramisù 29
- Tiramisù alle arachidi e mou 32
- Baked Alaska tiramisù 35
- Cupcake tiramisù 36
- Tiramisù con panettone al marsala 39
- Tiramisù allo yogurt 42
- Tiramisù banana split 45
- Tiramisù al latte condensato e lamponi 46
- Tiramisù alla castagna 49
- Tiramisù alla robiola e fichi caramellati 50
- Tiramisù allo strudel 53
- Tiramisù con cantucci e vin santo 54
- Tiramisù cocco e fragole 57
- Tiramisù con pesche sciroppate e amaretti 58
- Tiramisù foresta nera 61
- Tiramisù gingerbread 62
- Tiramisù zenzero e matcha 65
- Tiramisù alla ricotta 66
- Tiramisù veg all'avocado 69

- Veg tiramisù 70
- Tiramisù alla nocciola 73
- Bon bon tiramisù senza zucchero 76

## CHEESECAKE, FRESCHE DELIZIE 78

- Cheesecake ai frutti di bosco 83
- Caramel cheesecake 84
- Cheesecake ai fichi caramellati 87
- Cheesecake ai pistacchi con datteri 88
- Cheesecake ai mirtilli 91
- Cheesecake al cioccolato bianco e nocciole 92
- Cheesecake alle more bicolore 95
- Cheesecake alla frutta 96
- Cheesecake alla pesca 99
- Cheesecake lamponi e miele 100
- Cheesecake alle albicocche 103
- Cheesecake alle ciliegie 104
- Cheesecake in bicchiere con salsa ai fichi 107
- Cheesecake al lemon curd 108
- Cheesecake allo yogurt 111
- Mango e passion fruit cheesecake 112
- Cheesecake di ricotta e ginevrine 115
- Cheesecake doppio strato 116
- Cheesecake alle fragole 119
- Cookie cups, frutta e crema al cheesecake 120
- Oreo cheesecake 123
- Mini cheesecake in sfoglia 124
- Cheesecake al cioccolato 127

# Tiramisù allo zafferano con frutti di bosco

Per i **savoardi**, montate i tuorli con lo zucchero fino a formare un composto gonfio e chiaro, montate gli albumi e uniteli delicatamente ai tuorli. Unite la farina e la fecola setacciate, fate amalgamare mescolando delicatamente.

Foderate una teglia con della carta forno e formate i savoiardi utilizzando una sac à poche con beccuccio liscio da 1 centimetro. Cuocete a 190 °C per 10 minuti, sfornate e fate raffreddare.

Per la **crema**, sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena fino a formare una crema liscia. Unite il latte caldo e mescolate con una frusta, versate la crema in un pentolino e mettete sul fornello. Fate sobbollire la crema sempre mescolando, toglitela dal fuoco e aggiungete lo zafferano e il mascarpone, mescolate e fate raffreddare.

Montate la panna fresca e aggiungetela alla crema mescolando delicatamente. In una padella mettete i frutti di bosco con lo zucchero e cuocete per 15 minuti facendo attenzione che il composto non asciughi troppo, fate raffreddare.

Preparate la **bagna** mescolando l'acqua, il succo di limone e lo zucchero. Passate velocemente i savoiardi nella bagna e disponeteli sul fondo di una ciotola, fate uno strato con il mascarpone, ricoprite coi frutti di bosco e con uno strato di savoiardi, proseguite con un altro strato. Conservate in frigorifero per 3 ore prima di servire.

## Ingredienti per 4 persone

### Per la crema mascarpone

170 g di mascarpone  
130 g di panna fresca  
120 g di latte intero  
60 g di zucchero di canna • 30 g di tuorli  
• 1 bustina di zafferano • 12 g di maizena

### Per i savoiardi

75 g di farina • 40 g di fecola di patate  
30 g di tuorli • 75 g di albumi  
90 g di zucchero

### Per la bagna

100 g di succo di limone • 20 g di acqua  
20 g di zucchero

### Per farcire

200 g di frutti di bosco  
30 g di zucchero

DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE

75 min

COTTURA

20 min

# Tiramisù con pesche sciropate e amaretti

Per la **crema** montare i tuorli con 15 grammi di zucchero presi dal totale, nel frattempo mettere i rimanenti 60 grammi con 15 ml di acqua in un pentolino e far bollire. Appena lo zucchero si sarà sciolto e il composto è trasparente, togliere dal fuoco e unire ai tuorli abbassando la velocità delle fruste, continuare a montare finché il composto si raffredda e sarà gonfio e chiaro. Unite il mascarpone e mescolate fino a rendere il tutto omogeneo.

Nel frattempo avrete messo ad ammolare la colla di pesce in acqua fredda per almeno 10 minuti, strizzatela bene e fatela sciogliere al microonde assieme a un cucchiaino di acqua. Unitela al composto di mascarpone a filo mescolando contemporaneamente con una frusta per non formare grumi.

Montate la panna ben fredda e unitela delicatamente alla crema.

Preparate la **bagna** mescolando lo sciroppo delle pesche con il liquore alla mandorla, passate una parte di amaretti nella bagna, poneteli sul fondo dei bicchieri, coprite con uno strato di crema, cospargete con la pesca sciropata a cubetti, proseguite con un altro strato e decorate con un amaretto, una fetta di pesca e amaretti sbriciolati.

Fate rassodare in frigorifero per circa 4 ore prima di servire.



## Ingredienti per 4 persone

### Per la crema

200 g di mascarpone • 200 g di panna fresca • 75 g di zucchero • 3 tuorli  
3 g di colla di pesce

### Per farcire

120 g di pesche sciropate  
100 g di amaretti

### Per la bagna

100 g di sciroppo delle pesche  
10 g di liquore alla mandorla

DIFFICOLTÀ ❖❖  
PREPARAZIONE 30 min  
COTTURA 10 min

# Cheesecake alla frutta

Per la **base** inumidite la carta forno e rivestite uno stampo a cerniera di circa 26 cm di diametro.

Coprite il fondo con i biscotti interi e bagnateli leggermente con un po' di succo di frutta.

Per la **crema** frullate il melone, insieme allo zucchero e al formaggio spalmabile.

Montate bene la panna e unitela alla crema di melone, mescolando.

Riempite con la crema lo stampo e decorate a piacere con fettine di kiwi, melone e fragole.

Per la **gelatina**. Per evitare che la frutta annerisca preparate una "gelatina" con 1 cucchiaino di marmellata e 2 di succo, ottenendo una consistenza densa ma facilmente spalmabile.

Distribuitela e livellatela sulla frutta, infine riponete la cheesecake in frigorifero per almeno 3 ore.



## Ingredienti per 6 persone

### Per la base

200 g circa di biscotti  
succo di frutta alla pesca q.b.

### Per la crema

200 g di formaggio spalmabile  
250 g di panna  
50 g di melone frullato  
5 cucchiaini di zucchero

### Per la gelatina e decorare

marmellata di pesca q.b.  
succo q.b. • kiwi  
melone • fragole

DIFFICOLTÀ ❖❖  
PREPARAZIONE 15 min  
COTTURA 0 min

# Cheesecake doppio strato

Per la **base** sciogliete il burro in un pentolino. Sbriciolate i biscotti nel mixer e amalgamateli con il burro fuso, quindi distribuite questo composto sul fondo di una tortiera a cerniera, foderata con carta forno, livellando bene. Riponete in freezer a rassodare.

Per la **crema** montate la panna non troppo soda e mescolatela con il mascarpone e con la ricotta. Aggiungete lo zucchero, la vaniglia e la scorza del limone e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo e cremoso.

Dividete la crema in due parti e a una metà unite le fragole ridotte in purea, amalgamando bene. Versate il composto alla fragola sul fondo di biscotto e riponete di nuovo in freezer per almeno 30 minuti.

Riducete in purea 100 g misti di mirtilli, more e lamponi e mescolateli alla metà di crema rimasta. Aggiungete anche i frutti di bosco rimasti, mescolate con delicatezza e versate sulla crema alla fragola.

Riponete lo stampo in freezer per altre 5 ore.

Per **decorare** togliete almeno mezz'ora prima di servire e lucidate il dolce con un velo di gelatina all'albicocca, decorate con la frutta fresca e servite.



## Ingredienti per 6 persone

### Per la base

150 g di biscotti secchi • 50 g di burro fuso

### Per la crema

300 g di mascarpone • 250 g di ricotta  
400 ml di panna fresca • 150 g di zucchero  
le zeste di ½ limone • ½ cucchiaino di  
estratto di vaniglia • 100 g di fragole  
150 g tra mirtilli more e lamponi

### Per la decorazione

fragole • mirtilli e lamponi • ciliegie  
gelatina di albicocca

DIFFICOLTÀ ❖❖❖❖  
PREPARAZIONE 20 min  
COTTURA 0 min