

Leggi la ricetta. Preberi recept.

1) Trascrivi gli utensili: Izpiši pripomočke iz besedila.

le fruste elettriche, la ciotola, una spatola, una pirofila

2) Sottolinea gli ingredienti: Podčrtaj sestavine v besedilu.

3) Inserisci il verbo. Dopolni besedilo z manjkajočim glagolom v sedanjiku.

Come preparare il Tiramisù



Per preparare il tiramisù cominciate (voi – cominciare) dalle uova: quindi **separate** (voi - separare) accuratamente gli albumi dai tuorli (1), ricordando che per montare bene gli albumi non dovranno presentare alcuna traccia di tuorlo. Poi **montate** (voi - montare) i tuorli con le fruste elettriche, versando solo metà dose di zucchero (2). Non appena il composto sarà diventato chiaro e spumoso (3),



e con le fruste ancora in funzione, potrete aggiungere **il mascarpone**, poco alla volta (4). Incorporato tutto il formaggio avrete ottenuto una crema densa e compatta; tenetela da parte (5). **Pulite** (voi – pulire) molto bene le fruste e **passate** (voi – passare) a montare gli albumi versando il restante zucchero un po' alla volta (6).



Dovrete montarli a neve ben ferma (7); otterrete questo risultato quando rovesciando la ciotola la massa non si muoverà. **Prendete** (voi – prendere) una cucchiata di albumi e la **versate** (voi – versare) nella ciotola con i tuorli e lo zucchero e **mescolate** (voi – mescolare) energicamente con una spatola, così stempererete il composto (8). Dopodiché procedete ad aggiungere la restante parte di albumi, poco alla volta mescolando molto delicatamente dal basso verso l'alto (9).



Una volta pronto, distribuite una generosa cucchiata di crema sul fondo di una pirofila da 30x20cm e distribuite per bene (11). Poi **inzuppate** (voi – inzuppare) per

pochi istanti **i savoiardi** nel **caffè** freddo già zuccherato a vostro piacimento (noi abbiamo aggiunto solo 1 cucchiaino di zucchero) (12),



prima da un lato e poi dall'altro (13). Man mano distribuite i savoiardi imbevuti sulla crema, tutti in un verso, così da ottenere un primo strato (14) sul quale **andate** (voi – andare) a distribuire una parte della crema al mascarpone (15).



Anche in questo caso **dovete** (voi – dovere) livellarla accuratamente così da avere una superficie liscia (16). E **continuate** (voi – continuare) a distribuire i savoiardi imbevuti nel caffè (17), poi **realizzate** (voi – realizzare) un altro strato di crema (18).



Livellate la superficie (19) e spolverizzatela con del **cacao amaro in polvere** e **lasciate** (voi – lasciare) rassodare in frigorifero per un paio d'ore (20). Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato (21)!