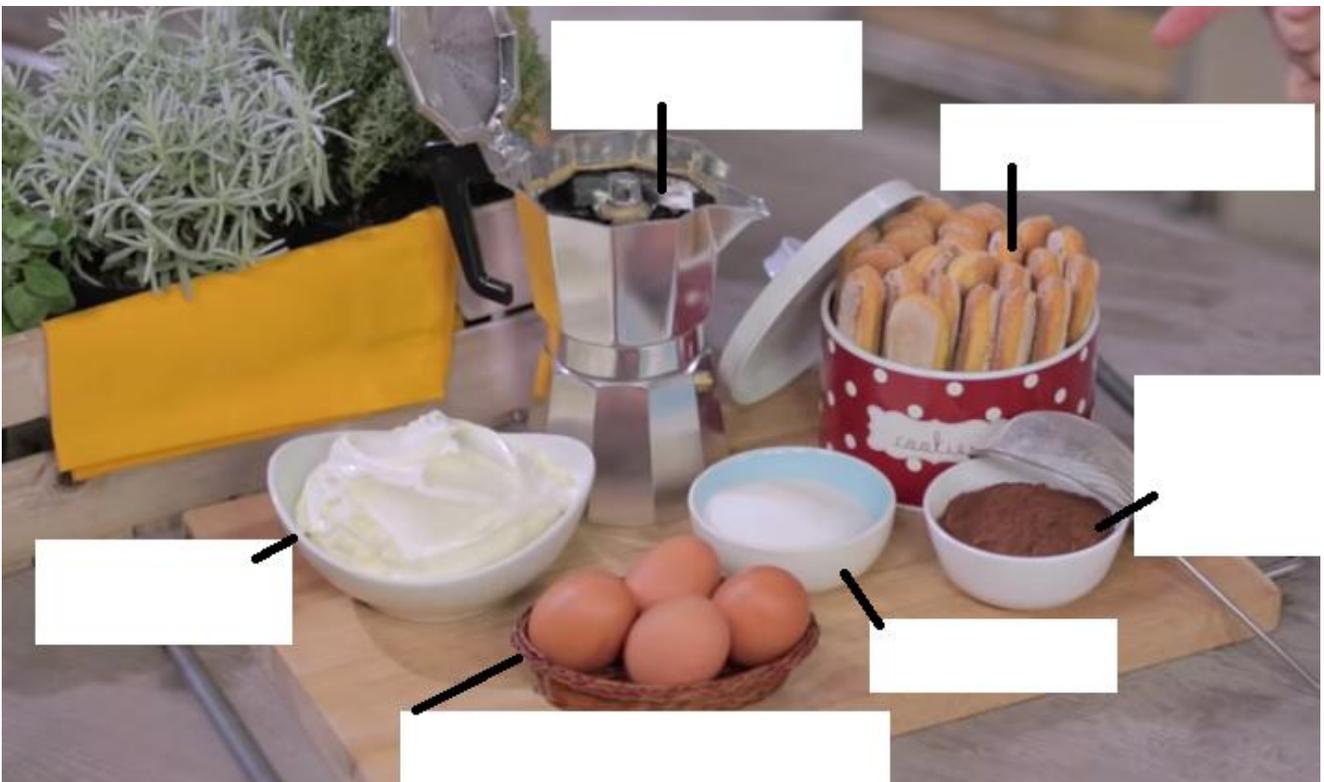


TIRAMISÙ (RICETTA)

LESSICO:

- la ricetta:
- gli ingredienti:
- gli attrezzi da cucina:
- mescolare:
- aggiungere:
- montare:
- inzuppare:
- rassodare:
- lo strato:
- l'uovo:
 - il tuorlo
 - l'albume

GLI INGREDIENTI:



QUALI ATTREZZI DA CUCINA VENGONO USATI?



la ciotola



il frigorifero



la frusta elettrica



la spatola



la teglia



la pirofila

PREPARAZIONE: Come preparare il tiramisù?



UOVA
FRUSTE
TUORLI
ZUCCHERO

Prendi delle _____ fresche e due ciotole. Dividi gli albumi dai _____. Poi monta i tuorli con le _____ elettriche, versando solo metà dose di _____.



MONTARE
MASCARPONE
COMPOSTO

Aggiungi il _____. Il _____ è pronto. Pulisci le fruste. Passa a _____ gli albumi e versa il restante zucchero un po' alla volta.



SPATOLA
NEVE

Dovete montarli a _____ ben ferma. Aggiungi gli albumi al composto e mescola con la _____ molto delicatamente dal basso verso l'alto.



TEGLIA
CAFFÈ
CREMA
PIROFILO

La _____ è pronta. Prendi una _____ nella quale versa il _____. In una _____ distribuisce una cucchiata di crema.



STRATO
SAVOIARDI
FREDDO
MASCARPONE

Poi inzuppa i _____ nel caffè _____ già zuccherato e mettili sulla crema. Poi distribuisce nuovamente una parte della crema al _____. Aggiungo un altro _____ di savoiardi e poi l'ultimo strato di crema.



CACAO
POLVERE

Livella la superficie e spolverizzala con del _____ amaro in _____. Metti tutto nel _____ e lascialo rassodare per un paio di ore. Il vostro tiramisù è pronto per essere gustato.