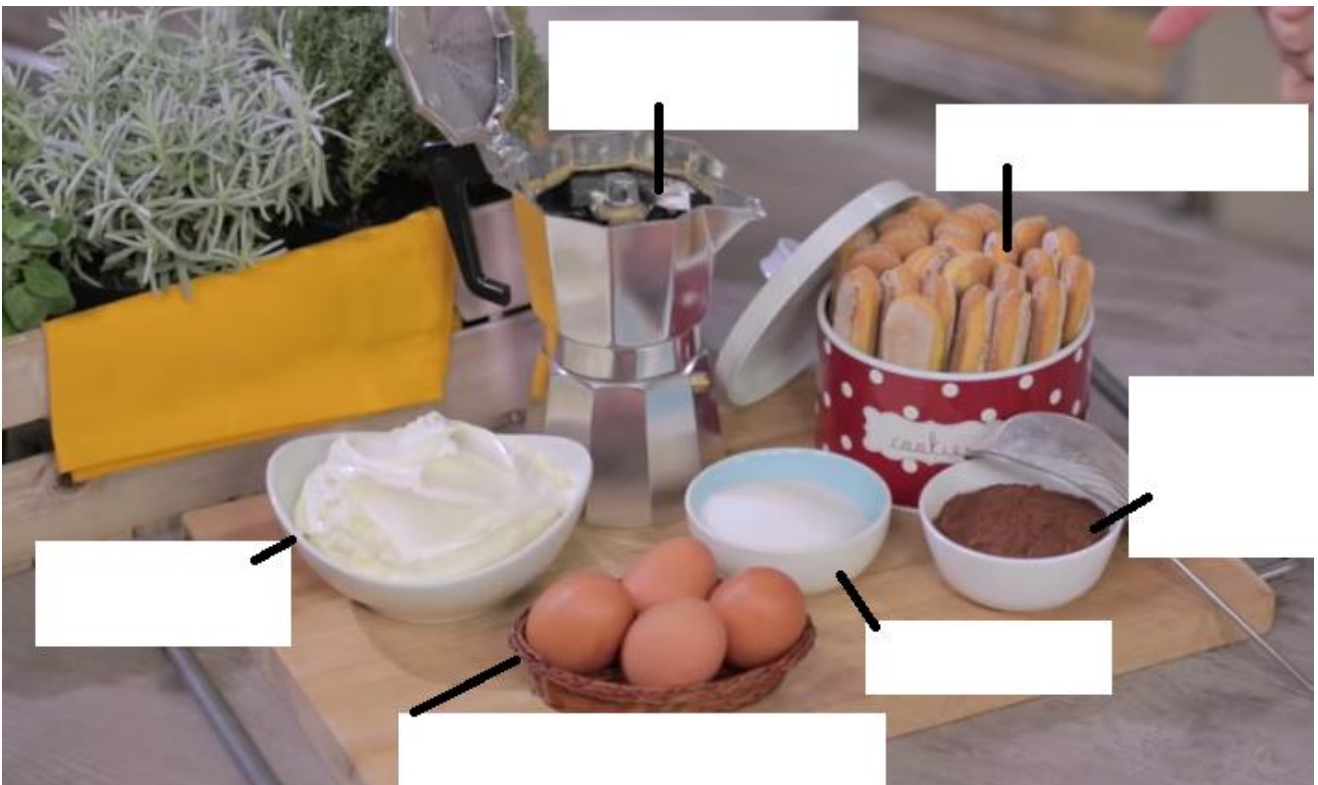


# TIRAMISÙ (RICETTA)

## 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.