

## Tiramisù sacher

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 19 Agosto 2015



Non trovate deliziosa l'idea di fare il **tiramisù sacher**? Cioccolato e albicocche nel classico dolce senza cottura facilissimo!

### Ricetta

1. Sbattere con una frusta a mano le uova e lo zucchero
2. Unire la farina e amalgamare bene
3. Mettere il composto nel pentolino con il latte con la scorza di limone
4. Mescolare e e fare cuocere
5. Sempre mescolando con la frusta a mano portare a bollire il composto e fare addensare eliminare la buccia del limone, coprire e mettere in frigo
6. Rivestire lo stampo con carta forno
7. Tritare con il mixer 60 gr di savoiardi e aggiungere il burro sciolto e il cacao, mescolare

8. Miscelare il brandy con l'acqua e usare questa miscela per allungare la crema al cacao se serve
  9. Conservare
  10. Sistemare un primo strato di savoiardi alla base dello stampo, pennellare con la miscela di brandy e stendere su la confettura di albicocche
  11. Sistemare i vari strati di savoiardi, crema bianca e crema al cioccolato alternati dalle albicocche fino a esaurimento degli ingredienti, pennellando con il brandy
  12. Chiudere con un ultimo strato di savoiardi imbevuti e mettere in frigo per 5-6 ore.
  13. Spolverare di scaglie di cioccolato fondente e servire freddo.
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/tiramisu-sacher/>

Generato il 25/04/2025