



El 2013 lo encuentra al frente de todas las encuestas, el TIRAMISÙ, es sin ningún lugar a dudas el más conocido entre los dulces de la tradición italiana, y el más difundido de los últimos 30 años, así como el más imitado en el mundo.

Receta original

6 yemas de huevo
500 gr. de mascarpone
0.5 lt de café sin azúcar
Plantillas unas 30
Cacao en polvo para espolvorear



Batir las yemas con el azúcar, una vez obtenida una buena espuma agregar el mascarpone y obtener una crema bien densa.

Mojar levemente una a una las plantillas en el café a temperatura ambiente, ir colocando en una fuente, agregar una capa de la crema y continuar así hasta terminar los ingredientes.

Colocar la fuente al frío por lo menos 2 hs. Antes de emplatar espolvorear la superficie con cacao amargo en polvo.

Parece ser que existen dos grandes líneas de opinión con referencia a los orígenes, una que sitúa su nacimiento a finales del s. XVII y otra que dice que tan solo han pasado unas pocas décadas desde su aparición en los burdeles de la zona del Veneto.

Hace mucho tiempo que el tiramisú encabeza la clasificación de los dulces más amados. En Italia en un sondeo realizado recientemente, se lo ha confirmado como postre de cuchara predilecto de los más golosos. Pero su éxito no conoce fronteras: se encuentra, como invitado de honor, en la carta de muchísimos restaurantes alrededor del mundo. No tiene fronteras, ni tan siquiera virtuales, ya que son muy numerosas las páginas web dedicadas a este dulce, por sus incondicionales. No obstante, el origen del tiramisú es sin duda alguna italiano.

La Toscana y el Veneto, ambas regiones italianas, reclaman la paternidad de esta inimitable delicia. Establecer quién tiene la razón se hace complicado cuando la historia raya la leyenda y el gran tiempo transcurrido limita toda posibilidad de una comprobación objetiva. De todos modos, la versión más acreditada de la historia del tiramisú coloca su nacimiento hacia finales del siglo XVII.

Se cuenta, que el dulce vio la luz en Siena; la ocasión fue una visita del entonces Gran Duque de Toscana, Cosimo III de Medici. Vanidoso, despilfarrador y amante del lujo, el histórico personaje era, también bastante goloso y apreció la nueva especialidad que, en su honor, fue bautizada "sopa del duque". A su partida, la noble receta lo siguió a la corte de Florencia, que en aquel entonces era un crisol de intelectuales y artistas procedentes de toda Italia y Europa entera.

Fue así que la "sopa del duque" se hizo famosa, hasta pasar las fronteras del gran ducado para llegar a Treviso y luego a Venecia. En donde, según la leyenda, se convirtió en el dulce favorito de los cortesanos, dado que le atribuían propiedades excitantes y afrodisíacas.

Hasta el punto que se difundió la costumbre de consumir abundantes porciones antes de cada encuentro amoroso. Esta es la razón por la cual la "zuppa del duca- sopa del duque" cambió nombre y tomó aquel más alusivo de "tiramisú" ("levantame"). Sobre las presuntas virtudes afrodisíacas del tiramisú sería tema de discusión. En efecto, la presencia del café y del cacao (aunque en mínimas cantidades) podría conferir al dulce un poder blandamente excitante. En cambio es indiscutible su valor energético y su alto contenido en proteínas y azúcares unido a su sabor lo convierte en un postre muy gustoso. Su variante heladera, de reciente introducción, se ha convertido ya en todo un clásico, apreciado tanto en verano como en invierno, gracias a la creatividad de los heladeros, que han sabido reproducir fielmente el sabor y el aroma de la receta original, dotándole de una suavidad y cremosidad, unido a una frescura hasta entonces desconocida.