

QUIZ RICORDARE



Completa con el pronombre personal correcto y adivina que dulce italiano es.

Prendiamo le uova e separiamo i tuorli. ____ montiamo aggiungendo lo zucchero. Aggiungiamo il mascarpone e ____ incorporiamo fino ad ottenere una crema densa e compatta. In un'altra ciotola montiamo gli albumi con il resto dello zucchero. Dobbiamo montar ____ a neve ben ferma. Aggiungiamo ____ poi alla crema preparata in precedenza e mescoliamo dal basso verso l'alto. Prendiamo una cucchiata di crema e ____ mettiamo sul fondo della teglia. Prendiamo i biscotti Savoiardi, ____ bagniamo con il caffè e ____ distribuiamo sopra la teglia per formare un primo strato. ____ copriamo con un altro strato di crema. Poi prepariamo altri biscotti e ____ mettiamo sopra la crema e quindi ____ ricopriamo con altra crema. Infine prendiamo il cacao in polvere e ____ spolveriamo su tutto il dolce. ____ lasciamo in frigorifero per un paio d'ore. E buon appetito!

Che dolce è?

Encuentra la solución en la página siguiente

Solución:

Prendiamo le uova e separiamo i tuorli. Li montiamo aggiungendo lo zucchero. Aggiungiamo il mascarpone e lo incorporiamo fino ad ottenere una crema densa e compatta. In un'altra ciotola montiamo gli albumi con il resto dello zucchero. Dobbiamo montarli a neve ben ferma. Aggiungiamoli poi alla crema preparata in precedenza e mescoliamo dal basso verso l'alto. Prendiamo una cucchiata di crema e la mettiamo sul fondo della teglia. Prendiamo i biscotti Savoiardi, li bagniamo con il caffè e li distribuiamo sopra la teglia per formare un primo strato. Li copriamo con un altro strato di crema. Poi prepariamo altri biscotti e li mettiamo sopra la crema e quindi li ricopriamo con altra crema. Infine prendiamo il cacao in polvere e lo spolveriamo su tutto il dolce. Lo lasciamo in frigorifero per un paio d'ore. E buon appetito!

Es la receta del Tiramisù.

Traducción:

Tomamos los huevos y separamos las yemas. Las batimos añadiendo el azúcar. Añadimos el mascarpone y lo incorporamos hasta obtener una crema densa y compacta. En otro cuenco ponemos las claras de huevo con el resto del azúcar. Tenemos que montarlas a punto de nieve. Añadámoslas a la crema preparada previamente y mezclamos de abajo hacia arriba. Tomamos una cucharada de crema y la ponemos en el fondo de la sartén. Tomamos las galletas Savoiardi, las mojamos con el café y las distribuimos sobre la sartén para formar una primera capa. Los cubrimos con otra capa de crema. Luego preparamos más galletas y las ponemos sobre la crema y luego las cubrimos con más crema. Finalmente tomamos el cacao en polvo y lo espolvoreamos sobre todo el postre. Lo dejamos en la nevera por un par de horas. ¡Y buen provecho!