Tiramisu:

INGREDIENTES

* Vanillas caseras
* - Claras 8 unid.
* - Yemas 8 unid.
* - Azúcar 250 g.
* - Harina 250 g.
* - Esencia de vainilla 1 tapita.
* - Ralladura de 1/2 limón.
* - Azúcar para espolvorear.
* **Relleno:**
* - 2 tazas de café muy fuerte.
* - Oporto.
* - 8 yemas.
* - 160 g de azúcar.
* - 60 cc de agua.
* - 300 g de queso crema suave.
* - 300 g de queso crema firme.
* - 400 g de crema de leche.
* - c/n de cacao amargo.
* - Gelatina sin sabor 7 a 10 g.

PROCEDIMIENTO:  
  
Para las vainillas:  
1. Blanquear las yemas con la mitad del azúcar, batir las claras a nieve con la otra parte del azúcar. Mezclar en forma envolvente ambas preparaciones. Saborizar con esencia de vainilla y ralladura de medio limón.  
2. Agregar la harina tamizada e integrar cuidadosamente.  
3. Colocar de inmediato la preparación en una manga con boquilla redonda lisa (nro 9).  
4. Realizar vainillas (bastones de 12 cm) sobre una placa con papel manteca, y espolvorearlas con azúcar.  
5. Cocción 190 grados durante 7 a 10 minutos. Deben dorar. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que no se arruguen y pierdan su volumen.  
  
Para el relleno:  
1. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua hasta que esté a 118 (punto de bola media). Batir con batidora eléctrica las yemas y agregar en forma de hilo el almíbar caliente. Batir hasta que se enfríe la preparación. Agregar la gelatina previamente hidratada y disuelta.  
2. Batir la crema a medio punto. Reservar.  
3. Integrar los dos quesos a temperatura ambiente.  
4. Agregar el batido de yemas con movimientos envolventes.  
5. Incorporar, por último, la crema cuidadosamente.  
6. Preparar un molde desmontable de 24 cm con acetato alrededor.  
7. Embeber las vainillas con café fuerte y oporto. Colocarlas en la base del molde.  
8. Sobre esta primera capa volcar la mitad de la crema de quesos. Llevar la torta 10 minutos al freezer.  
9. Embeber las vainillas con café fuerte con oporto y colocarlas sobre la crema fría y los duraznos. Volcar la segunda parte de la crema y más duraznos.  
10. Enfriar en la heladera por 6 horas como mínimo para que actúe la gelatina.  
11. Retirar el acetato, pegar las vainillas alrededor y cubrir con chocolate rallado y/o cacao amargo.