



La mejor receta de Tiramisú (clásico o de chocolate)

Por tipo de receta, Recetas rápidas, Recetas sin horno

Ingredientes

- 6 yemas de huevo, a temperatura ambiente
- 1 taza (200 gramos) de azúcar
- 285 g (1 1/4 tazas) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente*
- 420 ml (1 3/4 tazas) de crema de leche para montar o tipo chantillí (conocida en España como Nata para montar), bien fría
- 400 g de barritas tipo Lady Fingers (Savoirdi)
- 1 taza (240 mililitros) de café negro fuerte, a temperatura ambiente. Puede sustituirse por leche achocolatada para hacer tiramisú de chocolate.
- 120 ml (1/2 taza) de licor de café o ron dorado (opcional)
- Opcional: cacao en polvo o crema chantillí, para decorar

Preparación

- Tener a la mano un molde cuadrado de 9 pulgadas o 24 centímetros de diámetro.
- Combinar las yemas de huevo y el azúcar en un bowl apto para el calor, batir con las varillas hasta incorporar y cocinar a Baño María** por aproximadamente 10 minutos, removiendo continuamente con las varillas.
- Sacar del fuego y batir (con la batidora o manualmente) hasta que la mezcla se vea espesa y de un color similar al del limón.
- Añadir el mascarpone a la mezcla anterior y batir hasta tener una mezcla homogénea.
- En un bowl aparte batir la crema de leche para montar hasta que tenga una contextura espesa y haya duplicado su volumen.
- Usando una espátula de goma, incorporar la crema batida previamente a la mezcla de yemas anterior con movimientos envolventes y delicados hasta tener una mezcla homogénea. Apartar.
- En otro bowl, mezclar el café (o el chocolate) con el licor a usar. Si no se va a usar el licor, sustituir por la misma cantidad de café o chocolate.
- Sumergir por unos segundos los Lady Fingers en la mezcla de café (o chocolate) y licor. No remojar por demasiado tiempo para que no se rompan.
- Hacer en el molde una capa de Lady Fingers (previamente sumergidos en la mezcla de café o chocolate) y colocar encima una capa de la crema. Volver a hacer otra capa de Lady Fingers, colocar otra capa de crema y decorar de la forma deseada.
- Llevar a la nevera por 4 horas o durante toda la noche. Servir.
- Notas: *Si no se cuenta con queso Mascarpone puede sustituirse por esta mezcla: Unir 225 gramos de queso crema, ¼ de taza de crema de leche para montar y 2 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente. Batir hasta que se una todo y usar en la receta (estas cantidades dan el equivalente a 1 ¼ tazas de Mascarpone) **Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de

agua en una olla o cacerola. En otra más pequeña, vaciar el azúcar y las yemas de huevo y poner esta olla encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la olla que va arriba no toque el agua.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1020>