

# *Tiramisú Clásico*

## *Ingredientes*

250 g de mascarpone  
40cl de café fuerte (aproximadamente...)  
ron o marsala (5 o 6 cucharadas)  
20 cucharadas de bizcochos (si son lo suficientemente grandes, en caso contrario un poco más)  
3 huevos bien frescos (porque no los vamos a cocer)  
50 g de azúcar en polvo  
1 o 2 barras de chocolate amargo 70% rallado

## *Preparación*

Separar las yemas y las claras.  
Batir las claras a punto de nieve, reservar.  
Batir las yemas con el azúcar hasta que estén blancas. Agrega el mascarpone y mezcla hasta que quede suave.  
Agrega las claras a la mezcla.  
Cogemos medio cazo de esta crema, y le añadimos un poco de café (2 o 3 cucharadas). Vierta la mezcla en el fondo de un plato.  
Vierte el ron en el café.  
Sumerge unas 10 galletas en el café frío o tibio y colócalas en el plato.  
Cubrir esta 1ª capa de galletas con nata (guarde al menos la mitad de la nata para la 2ª capa)  
Sumerge las galletas restantes en el café y colócalas en el plato.  
Cubrir todo con el resto de la nata.  
Rallar el chocolate por encima.  
Dejar en el frigorífico al menos 4 horas; El tiramisú se debe servir muy frío. Lo mejor es hacerlo el día anterior.