

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 1^a capa de galletas con nata (guarde al menos la mitad de la nata para la 2^a 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.