

El clásico tiramisú

Ingredientes

250 g de mascarpone
40cl de café fortificado (más o menos ...)
Ron o Marsala (5 o 6 cucharadas)
20 galletas (si son bastante grandes, de lo contrario un poco más)
3 huevos muy frescos (porque no los vamos a cocinar)
50 g de azúcar en polvo
1 o 2 70% de baldosas ralladas de chocolate negro

Preparación

Separe las yemas y las claras de huevo.
Batir las claras de huevo, reservar.
Batir las yemas con el azúcar hasta el blanqueamiento. Agregue el mascarpone y mezcle hasta que quede suave.
Agregue las claras de huevo a la mezcla.
Tome un medio plano de esta crema y agregue un poco de café (2 o 3 cucharadas). Vierta la mezcla en el fondo de un plato.
Vierta el ron en el café.
Sumerja alrededor de 10 galletas en el café enfriado o tibio, y colóquelas en el plato.
Cubra esta primera capa de galletas de crema (mantenga al menos la mitad de la crema para la segunda capa)
Sumerja las galletas restantes en el café y colóquelas en el plato.
Cubra todo con el resto de la crema.
Rallar el chocolate de arriba.
Dejar en el refrigerador al menos 4 horas, el tiramisú es muy fresco. Lo mejor es hacerlo el día anterior.