

Receta Tiramisú

Porciones 1

Ingredientes

Mascarpone: 400g

Azúcar: 75g

Café italiano

Cacao en polvo

,
,
,
,
,
,
,

Extracto de vainilla: 1 cdta

Huevos: 3

Biscochos

Instrucciones

- Mezclar las yemas de huevo con 50g de azúcar, usando varillas eléctricas, hasta que quede cremoso
- Añadir el mascarpone y la vainilla e integrarlo con las varillas
- Montar las claras de los huevos con el resto del azúcar e integrar con el resto
- Para montar el tiramisú poner primero una capa fina de crema en un molde y, a partir de ahí, hacer capas de bizcocho* y crema
- Sumergir en el café solo 1s, dejar escurrir y colocar intentando no dejar hueco entre los bizcochos
- Dejar mínimo 12h en la nevera
- Tamizar cacao en polvo por encima y desmoldar