Receta Tiramisú

Ingredientes

Mascarpone: 400g

Azúcar: 150g

Café italiano

Cacao en polvo

Extracto de vainilla: 1 edta

Huevos: 5

Bizcochos

Instrucciones

- Mezclar las yemas de huevo con el azúcar, usando varillas eléctricas, hasta que quede cremoso y blanco
- · Añadir el mascarpone y la vainilla e integrarlo con las varillas
- 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
- Pejar mínimo 12h en la nevera
- Tamizar cacao en polvo por encina y desmoldar