

Ingredientes

Mascarpone: 400g

Azúcar: 100g

Café italiano

Cacao en polvo

, , , , , , , ,

Extracto de vainilla: 1 cdta

Huevos: 6

Bizcochos

Instrucciones

- Mezclar las yemas de huevo con el azúcar, usando varillas eléctricas, hasta que quede cremoso y blanco
- Por otro lado, batir también con las varillas mascarpone y la vainilla hasta que quede cremoso
- Juntar todo 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 hasta que quede ligeramente blando pero consistente, apenas un par de segundos
- Dejar mínimo 12h en la nevera
- Tamizar cacao en polvo por encima y desmoldar