**Titulo de la ficha**

TIRAMISÚ CLÁSICO ITALIANO

**Descripcion**

Delicioso tiramisú cremoso y suave, con capas de bizcocho de café y crema de mascarpone. Ideal para cualquier ocasión especial.

**Ingredientes (para 6 porciones):**

* 250 gr de queso mascarpone
* 3 huevos frescos
* 100 gr de azúcar
* 200 ml de café recién hecho (enfriado)
* 1 cucharada de licor de café (opcional)
* 200 gr de bizcochos de soletilla (ladyfingers)
* Cacao en polvo, para espolvorear y decorar

**Preparación paso a paso:**

1. **Prepara la crema de mascarpone:** Separa las claras de las yemas. Bate las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y pálida. Agrega el queso mascarpone y mezcla hasta obtener una textura suave y homogénea.
2. **Monta las claras:** Bate las claras a punto de nieve y luego incorpóralas suavemente a la mezcla de mascarpone, haciendo movimientos envolventes para conservar la textura esponjosa.
3. **Montaje del tiramisú:** Mezcla el café con el licor (si se usa) en un plato hondo. Remoja cada bizcocho ligeramente en el café y colócalo en el fondo del molde, formando una capa. Cubre con una capa de la crema de mascarpone.
4. **Repite y enfría:** Repite las capas hasta terminar los ingredientes, finalizando con una capa de crema. Espolvorea cacao en polvo en la superficie. Refrigera durante al menos 4 horas antes de servir para que los sabores se mezclen.

**¡Disfruta de este clásico tiramisú italiano, lleno de sabor y cremosidad!**

**Frase Clave Objetivo**

Tiramisú clásico italiano con mascarpone, receta fácil y auténtica.

**Título Seo**

Receta de Tiramisú Clásico Italiano - Cremoso, Fácil y Delicioso

**Meta Description**

Descubre cómo preparar el tiramisú clásico italiano, con capas de bizcocho de café y crema de mascarpone. Receta auténtica, fácil y deliciosa para deleitar en cualquier ocasión.

**Etiqueta de Producto Título de la ficha**

tiramisú italiano, receta de tiramisú, postre italiano, tiramisú con mascarpone, tiramisú fácil, postre cremoso, tiramisú clásico, café y mascarpone, recetas de postres italianos.

**Categorías**

Alimentación, Gastronomía, Helados