

Nombre de la receta: Tiramisú

Ingredientes:

- 250 g de queso mascarpone
- 3 huevos
- 100 g de azúcar
- 1 taza de café frío
- Bizcochos de soletilla
- Cacao en polvo

Pasos:

1. Separar las yemas de las claras y batir las yemas con el azúcar.
2. Añadir el mascarpone y mezclar hasta obtener una crema suave.
3. Montar las claras a punto de nieve y añadirlas con movimientos envolventes.
4. Mojar los bizcochos en el café y colocarlos en una fuente.
5. Cubrir con la crema y repetir las capas.
6. Espolvorear con cacao y refrigerar al menos 4 horas.