

Tiramisú de Kinder Bueno



Un postre moderno y adictivo que eleva el sabor de la clásica chocolatina con una crema de mascarpone suave y deliciosa.

Este tiramisú combina la cremosidad láctea y de avellanas del Kinder Bueno con un baño de café o leche, creando un postre sofisticado y a la vez familiar.

Ingredientes

Crema de Avellana y Leche

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 g de Leche condensada
- 100 g de Crema de avellanas blanca (tipo Biscoff o Nutella blanca, o la crema del Kinder Bueno si la extraes)
- 1 cdita de Esencia de vainilla

Base y Baño

- 20-25 unidades de Galletas de Soletilla (Bizcotelas) o bizcocho de vainilla
- 200 ml de Leche tibia o Café suave (para humedecer)
- 2 cdas de Extracto de avellana
- 1 cda de Azúcar (si usas café)

Relleno y Decoración

- 6-8 Barritas Kinder Bueno (troceadas para el relleno)
- 4-6 Barritas Kinder Bueno para la decoración superior
- Cacao en polvo (para espolvorear y el diseño de rejilla)
- Un puñado de Frambuesas frescas (para el toque de color y acidez).

Preparación Paso a Paso

1. Preparar el Baño

- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia o Café con el Azúcar y el Extracto/Licor de avellana (si lo usas). Este será el líquido para humedecer las galletas.
- Trocea algunas barritas Kinder Bueno para el relleno y reserva el resto para la decoración.

2. Preparar la Crema de Avellana

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada, la Crema de avellanas blanca y la Esencia de vainilla hasta que esté suave y homogéneo.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes.

3. Montaje del Tiramisú

- Humedece ligeramente las galletas en la mezcla de leche/café.
- Coloca la primera capa de galletas en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de avellana.
- Esparce los trozos de Kinder Bueno para el relleno.
- Coloca una segunda capa de galletas mojadas.
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

4. Refrigerar

- Cubre el molde y refrigera durante un mínimo de 6 horas o preferiblemente toda la noche, para que la crema se asiente y los sabores se mezclen.
-

★ **Decoración Final**

- Espolvorea Cacao en polvo sobre toda la superficie, creando una capa uniforme.
- Diseño de Rejilla (Opcional): Coloca un utensilio con un patrón de rejilla (o usa una cuchara para dibujar líneas) sobre el cacao y espolvorea un poco más de cacao sobre la rejilla para que el diseño se marque en la crema.
- Añade trozos de Kinder Bueno enteros y las frambuesas frescas en un rincón para el toque final de color y frescura.

♥ **Tip Visual Douyin**

- Para un look más dramático y apetitoso, agrega unos pequeños swirls de crema de avellanas y chocolate (tipo Nutella) antes de espolvorear el cacao.
- Las frambuesas son clave, ya que su acidez corta perfectamente la dulzura del Kinder Bueno. Úsalas generosamente en la decoración.
- Sirve con una cuchara dorada o plateada, para elevar la presentación como un postre de restaurante.

Tiramisú de Kinder Bueno White



Un postre moderno y sofisticado que transforma la popular chocolatina Kinder Bueno White en una experiencia cremosa y memorable.

Este tiramisú combina la suavidad del mascarpone y la crema de leche con el sabor a avellana y chocolate blanco, coronado con fresas para un toque de frescura.

Es ideal para reuniones, postres individuales o para sorprender con una versión blanca del clásico.

Ingredientes

Crema de Avellana y Chocolate Blanco

- 250 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mínimo 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 g de Leche condensada (para el sabor lácteo)
- 100 g de Crema de avellanas blanca (o chocolate blanco derretido)
- 1 cdita de Esencia de vainilla

Base y Baño

- 20-25 unidades de Galletas de Soletilla (Bizcotelas) o bizcocho de vainilla
- 200 ml de Leche tibia
- 1 cda de Extracto de vainilla
- 2 cdas de Licor de avellana o Ron blanco (Opcional)

Relleno y Decoración

- 6-8 unidades de Barritas Kinder Bueno White (troceadas para el relleno)
- 4-6 unidades de Barritas Kinder Bueno White (para la decoración superior)
- Un puñado de Fresas frescas (cortadas para decorar)
- Cantidad necesaria de Avellanas o almendras tostadas y picadas (para espolvorear)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar el Baño Lácteo

- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia con el Extracto de vainilla y el Licor de avellana/Ron (si lo usas).
- Trocea algunas barritas Kinder Bueno White para el relleno y reserva el resto para la decoración.

2. Preparar la Crema de Avellana Blanca

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- En otro bol, bate el Mascarpone con la Leche condensada, la Crema de avellanas blanca y la Esencia de vainilla hasta que esté suave y homogéneo.
- Con una espátula, incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes para crear una crema aérea.

3. Montaje del Tiramisú

- Humedece ligeramente las galletas en la mezcla de leche.
- Coloca la primera capa de galletas en el fondo del molde.
- Cubre con una capa generosa de la crema de avellana blanca.
- Esparce los trozos de Kinder Bueno White para el relleno.
- Coloca una segunda capa de galletas mojadas.
- Termina con el resto de la crema y alisa la superficie.

4. Refrigerar

- Cubre el molde y refrigera durante un mínimo de 6 horas o preferiblemente toda la noche, para que la crema se asiente y el postre tome cuerpo.

★ Decoración Final

- Corta el tiramisú frío en porciones (o sírvelo directamente con una cuchara, como en la imagen).
- Espolvorea toda la superficie con las avellanas/almendras tostadas y picadas.
- Decora con barritas de Kinder Bueno White enteras o troceadas.
- Finaliza colocando rodajas de fresa fresca sobre la crema y alrededor de las barritas, para darle el toque de color y acidez.

🍓 Tip Visual Douyin

- Para un *look* más apetitoso y moderno, añade un *drizzle* de chocolate blanco derretido sobre la crema antes de espolvorear las avellanas.
- La fresa es crucial para el equilibrio; su acidez corta la dulzura del chocolate blanco y la avellana, úsala en rodajas o mitades.
- Sirve directamente en el molde de cristal y usa una pala o cuchara dorada para un efecto dramático y elegante al servir.

Tiramisú de Chicle y Algodón de Azúcar



Este tiramisú es puro espectáculo.

Tiene sabor a infancia, colores pastel que atrapan y una decoración que genera sonrisas al instante.

Es ideal para vender en cumpleaños, eventos con temática de feria, unicornio, o simplemente para viralizar en redes. Se ve tan mágico como suena.

Ingredientes (para una bandeja de 20x20 cm aprox.)

Para la crema:

- 3 yemas de huevo
- 80 ml de leche condensada
- 250 g de queso crema o mascarpone
- 250 ml de crema de leche para batir (bien fría)
- 1 cdita de esencia de chicle (bubble gum)
- (Opcional) 1 gota de colorante rosa o azul pastel
- 8 g de grenetina sin sabor

Para la base:

- Bizcochuelo blanco, soletillas o galletas dulces neutras
- Leche con vainilla y una gota de esencia de chicle (opcional)

Topping y decoración:

- Algodón de azúcar (justo antes de servir)
- Sprinkles o confites pastel
- Puntos de crema, mini nubes o estrellitas dulces

Preparación paso a paso

1. Hidrata la grenetina:

- Coloca 8 g de grenetina en 40 ml de agua. Deja hidratar y disuelve a baño maría o microondas en intervalos cortos.
-

2. Prepara la crema de chicle:

- Bate las yemas con leche condensada a baño maría.
- Agrega el queso crema + esencia de chicle + colorante (opcional).
- Incorpora la grenetina disuelta.
- Bate la crema de leche fría hasta espesar y mezcla suavemente.
-

3. Armado:

- Capa de base humedecida.
- Capa de crema de chicle.
- Repite estructura y refrigera mínimo 4 horas.
-

4. Decoración final:

- Añade puntos de crema, sprinkles y algodón de azúcar justo antes de servir.
- También puedes usar mini nubes, confites o perlas de colores.

Tip visual Douyin

Forma una espiral de crema pastel y coloca algodón de azúcar encima como nube. Añade una lluvia de estrellitas dulces o decoraciones de unicornio. Ideal para reels, vitrinas creativas o combos temáticos para niñas y niños.