

¡Susuwatari de Tiramisú!



Un postre *kawaii* (adorable), divertido y de bocado que encapsula el sabor intenso del chocolate, el café y la cremosidad del mascarpone en una bolita con ojos saltones. Este tiramisú es un formato adaptado, donde el bizcocho/galleta de chocolate se mezcla con la crema de Mascarpone de café para formar una trufa, que luego se reboza en cacao y se decora con ojos de chocolate blanco. Es ideal para fiestas temáticas de cine, reuniones informales o como un postre único para llevar.

•• Ingredientes

Masa de Esferas (Tiramisú sin horneado)

- 250 g de Base de galleta de chocolate o Bizcocho de chocolate (triturado finamente)
- 100 g de queso Mascarpone (a temperatura ambiente)
- 50 g de Azúcar glas
- 2-3 cdas de Crema para batir o leche (para ligar)
- 1 cdita de Café expreso fuerte (frío) o extracto de café

Capa Exterior y Decoración

- 50 g de Cacao en polvo (para rebozar)
- 20 unidades de Gotas de chocolate blanco (planas, para la base de los ojos)
- 10 unidades de Gotas de chocolate negro o mini-chips (para la pupila)
- Opcional: Chocolate blanco fundido (para pegar los ojos)

Preparación Paso a Paso

1. Preparar la Base Húmeda

- En un bol, mezcla la Galleta de chocolate triturada (o bizcocho) con el Azúcar glas.
- En otro recipiente, bate el Mascarpone con la crema/leche y el café expreso (o extracto) hasta que esté suave y uniforme.

2. Preparar la Masa y Dar Forma

- Incorpora: Vierte la mezcla de mascarpone húmeda sobre la galleta triturada y mezcla bien. Debe quedar una masa densa y moldeable que no se pegue.
- Reposo: Cubre la masa y refrigera durante 30 minutos para que esté firme y sea más fácil formar las esferas.
- Formar: Usando una cuchara de medir o las manos, forma pequeñas esferas con la masa.

3. Rebozar y Cubrir

- Rebozar: Coloca el Cacao en polvo en un plato o bol. Haz rodar cada esfera hasta que esté completamente cubierta de cacao, lo que le dará el aspecto de "polvo mágico" (hollín).

4. Refrigerar (Fase Final)

- Coloca las esferas rebozadas en una bandeja con papel de pergamino.
- Refrigera durante al menos 1 hora para que endurezcan y mantengan su forma.

•• **Decoración Final**

- Montar los Ojos: Coloca una gota de chocolate blanco (la base del ojo) en el frontal de cada esfera. Si es necesario, usa una pizca de chocolate blanco fundido para fijarla.
- Pupila: Coloca una mini-chip de chocolate negro en el centro del chocolate blanco para simular la pupila y darle la expresión de "asombro".
- Presentación: Sirve las esferas apiladas en un plato blanco para que el color negro del cacao destaque.

♥ **Tip Visual Douyin**

- El Polvo de Hollín: Para que las esferas parezcan "peludas" como los Susuwatari de las películas, en lugar de usar solo cacao en polvo, puedes usar bizcocho de chocolate extra triturado en un procesador hasta que parezca "arena" o "tierra" para rebozar.
- Ojos Grandes: Utiliza la base de chocolate blanco más grande que puedas para lograr el efecto de ojos saltones.
- Contrastes: La clave de este postre es el fuerte contraste entre el color negro y los ojos blancos grandes.

www.yummitammi.lat