

# Wafflemisú

## Tiramisú con Waffles, Fresa y Crema Batida



Un postre innovador y elegante que sustituye las galletas de soletilla por waffles, creando un contraste espectacular de texturas.

Es un postre ideal para sorprender por su presentación y frescura.

## **Ingredientes**

### **Crema de Mascarpone Dulce**

- 250 g de queso Mascarpone (al ambiente)
- 200 ml de Crema para batir (mín 35% grasa, muy fría)
- 80 g de Azúcar glas
- 100 ml de Leche condensada (para la cremosidad)
- 1 cdita de Esencia de vainilla

### **Base y Baño**

- 4-6 unidades de Waffles (Ligeramente crujientes)
- 100 ml de Leche tibia o Almíbar de fresa

### **Relleno y Decoración**

- 250 g de Fresas frescas (una parte rebanada para el relleno, el resto para decorar)
- Crema batida extra (para los bordes y la parte superior)
- Azúcar glas (para espolvorear)
- Opcional: Hojas de menta para el color.

## **Preparación Paso a Paso**

### **1. Preparar la Base y el Baño**

- Asegúrate de que los waffles estén fríos.
- En un plato hondo, mezcla la Leche tibia con el almíbar.
- Corta las fresas: lamina la mitad finamente para el relleno lateral y corta el resto por la mitad para la decoración superior.

### **2. Preparar la Crema de Mascarpone**

- Bate la Crema para batir muy fría junto con el Azúcar glas hasta obtener consistencia firme.
- Bate el Mascarpone con la Leche condensada y la Esencia de vainilla hasta que esté suave.
- Incorpora la nata montada al Mascarpone con movimientos envolventes para crear una crema aérea.

### **3. Montaje del Wafflemisú**

- Capa 1 (Waffle): Coloca un waffle en la base de la presentación.
- Capa 2 (Fresas de Borde): Con una manga pastelera, aplica una línea gruesa de crema de Mascarpone por el borde del waffle. Coloca las fresas laminadas de forma vertical y apretada contra el borde (como se ve en la imagen).
- Relleno: Rellena el centro del waffle con el resto de la crema de Mascarpone y fresas troceadas.
- Capa 3 (Waffle): Coloca otro waffle encima para cerrar

### **4. Refrigerar**

- Refrigerar el postre durante al menos 1 hora para que la crema asiente antes de la decoración final.

## ★ Decoración Final

- Crema Batida: Con una manga pastelera, decora el borde superior del waffle con pequeños swirls de crema batida extra.
- Fresas: Coloca las fresas cortadas por la mitad sobre la crema batida en la parte superior.
- Toque Final: Espolvorea generosamente con azúcar glas para darle un aspecto nevado y atractivo.

[www.yummitammi.net](http://www.yummitammi.net)

