



Tiramisu Italiano

El tiramisú es un postre italiano de difusión relativamente moderna, vinculado de forma habitual al Véneto. Esta versión se presenta con mascarpone, café y cacao, y mantiene el perfil clásico de este dulce de montaje en capas.



CATEGORÍA
Postres



RACIONES
12



DIFICULTAD
facil



PREPARACIÓN
30 min



COCCIÓN
2 min



Método: Tradicional



INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD
Queso mascarpone · a temperatura ambiente	500 gr
Huevo · Hay que separar las yemas y las claras	4 ud
Azúcar	100 gr
Agua	400 ml

INGREDIENTE	CANTIDAD
Café · Soluble	10 gr
Licor Fray Angelico · o licor de almendras amargas	40 ml
Cacao en polvo	2 cuchara
Bizcocho Soletillas	250 gr



PREPARACIÓN

- Batir**
Bate las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa y blanquecina. Incorpora el mascarpone.

Azúcar
Queso mascarpone

- Montar**
Monta las claras a punto de nieve e intégralas en la crema anterior.

3 Preparar el café

Calienta el agua con el café soluble durante un par de minutos, hasta que se disuelva. Deja enfriar.

segun pida · Agua

segun pida · Café

Tiempo estimado: 2 min

4 Montar la primera capa

Coloca la mitad de los bizcochos de soletilla en un recipiente y empápalos con la mitad del café.

Usamos la mitad · Bizcocho Soletillas

Sección: Montar el Tiramisú

5 Añadir licor

Vierte encima la mitad del licor.

20 ml · Licor Fray Angelico · aproximadamente la mitad

Sección: Montar el Tiramisú

6 Cubrir con crema

Cubre los bizcochos con la mitad de la crema.

250 gr · Queso mascarpone

Sección: Montar el Tiramisú

7 Repetir el montaje

Repite la capa con el resto de los bizcochos, añade el resto del licor y termina con la crema restante.

La otra mitad · Bizcocho Soletillas

al gusto · Licor Fray Angelico · o licor de almendras amargas

250 gr · Queso mascarpone

Sección: Montar el Tiramisú

8 Terminar y enfriar

Cubre la superficie con cacao puro en polvo y deja el tiramisú en la nevera unas 8 horas.

cubrir el tiramisú · Cacao en polvo

Tiempo estimado: 480 min