

Tiramisú

Tiramisú, un postre clásico de la cocina italiana, la mezcla del café con el chocolate amargo le confieren ese sabor tan particular pero que le gusta a casi todos.

ingredientes

- Bizcochos de soletilla (los que necesitéis en función del molde)
- 300 ml de Café Negro (opcionalmente se puede poner un chorreón de brandy)
- 3 Huevos
- 500 gr de Queso Mascarpone
- 100 gr de Azúcar
- 50 gr de Cacao en Polvo

elaboración Tiramisú

Lo primero que haremos es hacer el café para dejarlo enfriar antes de utilizarlo.

Separamos las yemas de las claras, estas las batimos hasta obtener claras a punto de nieve que reservaremos en la nevera.

Con las yemas y el azúcar en un bol batimos con unas varillas hasta que se mezclen de forma que no se note el azúcar, es el momento de ir incorporando el queso mascarpone poco a poco, este debe estar atemperado antes de empezar a mezclarlo.

Se obtendrá una mezcla de color amarillo claro, debe mezclarse poco a poco con movimientos envolventes, es el turno a echar las claras a punto de nieve que se habíamos preparado, seguimos con movimientos envolventes para que la crema no pierda el aire que tiene dentro.

Vamos a montar, cogemos los bizcochos y los mojamos en el café

ya frío y los repartimos por la base, una vez cubierta esta ponemos una capa de la crema obtenida con el queso y resto de componentes, ponemos otra capa de bizcochos con café y otra de crema.

Es hora de pasar a la nevera donde lo dejaremos 8 a 10 horas.

Antes de servirlo, lo sacamos de la nevera, espolvoreamos el cacao por encima y ya tendremos listo nuestro tiramisú.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.