

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 500 g. de Queso mascarpone
- 24 enteros de Bizcochos de soletilla
- 4 Huevos
- Un chorrito de Licor Amaretto
- 2 vasos pequeños de Café fuerte
- 5 cucharadas de Azúcar moreno
- decoración de Cacao en polvo sin azúcar

**Preparación:**

## Paso 1

En un bol mezclamos bien el mascarpone con las yemas. Cuando quede como una crema ligada añadimos 2 cucharadas de azúcar. En otro bol montamos las claras a punto de nieve, cuando estén casi montadas añadimos otras 2 cucharadas de azúcar; debe quedar como merengue. Después, poco a poco, añadimos ese merengue a la crema del mascarpone. Mezclamos hasta que quede como una crema. En otro bol echamos, dos vasos aproximadamente, con una cucharada de azúcar y un chorrito de Amaretto. Con la crema que hemos hecho anteriormente bañamos el fondo de una fuente, a poder ser, ancha y rectangular. Remojamos los bizcochos uno a uno con el café y los vamos poniendo en batería hasta ocupar todo el fondo. Cubrimos los bizcochos con la crema bien y disponemos una segunda capa de bizcochos remojados. Cubrimos con el resto de la crema y espolvoreamos cacao sin azúcar. Otro piso igual siempre espolvoreado con cacao y otro y otro... Así sucesivamente hasta que acabemos con los ingredientes. Sobre el último piso cubrimos bien de cacao. Se limpian bien los bordes de la fuente y al congelador. Normalmente se hace de un día para otro. Si es para la noche siguiente debes congelarlo la noche anterior y sacarlo la mañana siguiente a la nevera para que por la noche esté en su punto. Un saludo. Receta facilitada por Arantxa.