

**Creador:** Ramón



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

También puedes utilizar queso mascarpone en lugar de filadelfia, pero el filadelfia de la un toque peculiar.

## Descripción:

Un peculiar tiramisú de fresas con un sabor que te dejará sorprendido, no podrás parar de comer...

## Ingredientes para 9 personas :

- 500gr de Fresas
- 250gr de Azúcar
- 1 vaso (250ml) de Agua
- 15ml (un chorro) de Cointreau / Licor al gusto
- 1 tarrina de Queso filadelfia
- 500ml de Nata montar
- 24 aproximadamente de Bizcochos de soletilla

## Preparación:

### Paso 1

Lavar y cortar las fresas en láminas. Reservar unos 300 gramos.

### Paso 2

Vamos a hacer un sirope de fresa: En un cazo, echamos los 200 gramos de fresas restantes, junto 100 gramos de azúcar. Poner al fuego la mezcla y dejar hervir aproximadamente unos 15 minutos. Pasado ese tiempo bate con la ayuda de una batidora la mezcla y deja enfriar.

### Paso 3

Mientras se enfría la mezcla del paso 2, echamos en un bol, la nata bien fría, el queso filadelfia y los 250 gramos de azúcar restantes. Y con la ayuda de una varilla montamos la mezcla. Si vuestra batidora tiene accesorio para montar, no dudéis en utilizarlo, porque si no tu brazo pagará las consecuencias :-)

#### **Paso 4**

*Un vez enfriado el sirope de fresa echa al gusto el licor y mezcla con una cuchara, y procedemos a montar el tiramisú completo. "Emborrachar" las soletillas con el sirope y poner en la base del recipiente en el que vamos a presentar el tiramisú (A mi personalmente me gusta que el tiramisú tenga altura a extensión)*

#### **Paso 5**

*Cubrir las soletillas con un poco de la mezcla (nata-queso Filadelfia)*

#### **Paso 6**

*A continuación, colocar una capa de las fresas laminadas que reservamos al principio. (Recuerda guardarte unas cuantas láminas, las más bonitas, para decorar el tiramisú)*

#### **Paso 7**

*Repite los pasos 4, 5 y 6 (capas del tiramisú) Terminando con unas cuantas láminas para decorar.*