

Creador: Viir Olmo **Recetizador:** Mayse Bonafé O



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 g de Queso mascarpone
- 200 g de Nata líquida 18% MG
- 100 g de Azúcar
- 2 Yemas de huevo
- 250 g aprox de Bizcochos de huevo o sobados
- Café
- Licor Amaretto
- Chocolate negro

Preparación:

Paso 1

Primero se bate el azúcar junto con las yemas. Se añade el queso y la nata, y se continúa batiendo hasta obtener una crema lisa y uniforme. Se reserva. Se ralla el chocolate lo mas fino posible. Se prepara una taza de café fuerte y se mezcla con medio vaso del licor Amaretto. Se ponen los bizcochos en un molde, mojados ligeramente con el preparado de café y licor. Se cubre con la crema hecha con el queso anteriormente. Se coloca otra capa de bizcochos, remojándolos con el resto del café y licor. Se cubre con la otra mitad de la crema. Se deja enfriar en la nevera durante una noche. En el momento de servir, espolvorear el chocolate rallado por encima.