

Tiramisú de ricotta



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Eslorjara



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Medio

El truco de esta receta:

Se puede sustituir el yogur por crema o helado de yogur. En lugar de chocolate rallado, se puede decorar espolvoreando 1/2 cdita. de cacao e

Descripción:

Deliciosa versión del popular postre italiano que se prepara con soletas empapadas en café y licor.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Soletas (lenguas de gato), aprox. 70 g en total
- 1 cdita. de Café instantáneo granulado
- 120 ml de Agua hirviendo
- 2 cdas. de Brandy o licor de café
- 200 g de Yogur de consistencia firme
- 1 cdita. de Azúcar
- 200 g de Queso ricotta
- 25 g de Azúcar, cernida
- 1 cdita. de Extracto puro de vainilla
- 30 g de Chocolate oscuro de buena calidad, rallado, para adornar

Preparación:

Paso 1

Partir cada galleta en 3 pedazos, y dividir las en partes iguales entre 4 vasos o tazones con una capacidad de 240 ml aprox..

Paso 2

Poner el café en una jarra graduada y añadir el agua hirviendo. Agregar el brandy o el licor, y el azúcar; revolver para homogeneizar la mezcla. Verter sobre las galletas (soletas) de tal manera que queden empapadas; dejarlas reposar mientras se prepara la cubierta.

Paso 3

Batir el queso ricotta junto con el yogur, el azúcar glass y la vainilla, hasta obtener una consistencia suave y cremosa. Verter la crema sobre las galletas. Esparcir chocolate rallado encima de cada postre. Cubrir los vasos o tazones y refrigerar al menos 30 minutos (no más de 3 o 4 horas) antes de servir.