Tiramisú

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

Creador: Paz **Recetizador:** Mary



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se puede sustituir el cacao puro en polvo, por colacao o similar, es más económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 100 grs.aprox de Azúcar
- 24 Bizcochos de Soletilla
- 100 grs. de Cacao en Polvo
- 1 tazón de Café
- 3 Huevos
- 1 chupito de Licor café
- 0,3 litros de Nata Líquida
- 250 grs. de Queso Mascarpone

Preparación:

Paso 1
En el café caliente disolver un tercio del cacao en polvo y echar el chupito de licor café

Paso 2
Echar la mitad del azúcar en la nata liquida y montarla hasta que este muy compacta (La nata debe de estar fría)

Paso 3
Separar las claras y las yemas de los huevos

Paso 4
Montar las claras a punto de nieve

Paso 5

Mezclar despacio con una cuchara el queso mascarpone y las yemas de huevo, añadiendo el resto del azúcar (ojo, no utilizar batidora)

Paso 6

Cuando el queso y las yemas estén mezcladas, se juntan con las claras a punto de nieve y la nata montada, y se mezcla todo bien muy despacio

Paso 7

Mojar la mitad de los bizcochos en el café, sin dejar que se empapen demasiado y distribuirlos en una bandeja, cubriéndolos con la mitad de la mezcla

Paso 8

Poner otra capa de bizcochos mojados en el café y echar el resto de la mezcla. Espolvorear el resto del cacao en polvo sobre la mezcla (con un colador se hace muy bien) Dejar reposar entre 12 y 24 horas (en nevera)