

**Creador:** Paz **Recetizador:** Jose Saez



**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 líquida 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 )*