tiramisú

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Francisco Lima

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
hacerla la víspera, si no se tiene queso mascarpone utilizar queso fresco tipo philadelphia

Descripción:

receta del postre italiano, tiramisú, es mejor hacerla la víspera y mantenerla en la nevera, es muy fácil de hacer

Ingredientes para 6 personas :

- una tarrina de 250 gr de queso Mascarpone
- 200 gr. de 1 bote nata para cocinar
- 100 gr. de azucar
- 2 yemas de huevo
- 24 bizcochos
- 1 taza de café
- Licor Amaretto
- un par de cucharadas de chocolate en polvo a la taza

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, los bizcochos que yo he usado son los de fontaneda, la nata he cogido una tarrina de crema fresca de nata y en lugar de licor de amaretto he usado licor de avellanas que es muy similar.

Paso 2

en un plato mezclar la taza de café con la copa de licor. En un bol se mezclan las dos yemas de huevo con los 100 gr. de azúcar hasta conseguir una crema espumosa

Paso 3

Añadir a la crema, la tarrina de queso mascarpone y la de nata y batir enérgicamente, de mientras ir huntando los bizcochos con el café y colocándolos en una bandeja

Paso 4

Echar la mitad de la crema sobre la cama de bizcochos

Paso 5

colocar otra capa de bizcochos y cubrir con el resto de la crema, meter en la nevera como mínimo 6 horas, y mucho mejor dejarla hasta el día siguiente

Paso 6

Sacar de la nevera y con ayuda de un colador , espolvorear el cacao cubriendo la superficie, volver a meter a la nevera hasta el momento de servir