Helado de tirarnisú

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

Creador: Monónimo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 yemas de huevo
- 100 g de queso mascarpone
- 250 ml de nata
- 1 dl de agua
- 150 g de azúcar
- 2 cucharadas de café soluble
- Cacao amargo para espolvorear
- Barquillos para acompañar

Preparación:

Paso 1

Hacer un almíbar ligero con el agua el café y el azúcar. Retirar del fuego y dejar atemperar. Batir las yemas e

incorporar el almíbar en forma de hilo hasta que la mezcla enfríe y coja cuerpo. Montar la nata y mezclar con el queso mascarpone y con la preparación anterior con movimientos envolventes. Verter sobre el molde elegido y congelar 6 horas como mínimo. Servir si se desea espolvoreado de cacao y barquillos.