TIRAMISÚ

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Ana Maria Mende

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Aquí las presento en envases individuales..... y con muuuucho cacao.

Ingredientes para 10 personas :

- 1/2 VASO de AZÚCAR
- 24 BIZCOCHOS BLANDOS (TIPO SOLETILLAS)
- 100 GR de CACAO PURO EN POLVO
- 3 HUEVOS
- 1 TAZÓN de CAFÉ SOLO
- 4 CUCHARADAS de BRANDY
- 300 NATA PARA MONTAR
- 250 MASCARPONE
- 3 HOJAS DE GELATINA

Preparación:

Paso 1

En un bol metálico, frío, vertemos la mitad del azúcar sobre la nata líquida, fría y la montamos hasta que quede muy compacta. Separamos las claras y las yemas de los huevos y las montamos (Para que no se bajen, podemos añadirles unas gotas de limón o un poquito de azúcar). Hidratamos las hojas de gelatina.

Paso 2

En el café caliente disolvemos un tercio del chocolate en polvo e incorporamos la gelatina escurrida y dejamos a fuego hasta que se disuelva. Reposamos unos 5 minutos y añadimos el licor.

Paso 3

Mezclamos despacio con un cucharón el queso mascarpone y las yemas de huevo, añadiendo el resto del azúcar. Cuando el queso y las yemas estén mezclados, agregamos unas 3 cucharadas de la mezcla de café y cacao, la nata montada y las claras a punto de nieve y mezclamos todo bien, con movimientos envolventes.

Paso 4

Mojamos los bizcochos en el café sin dejar que se empapen y disponemos la mitad de ellos cubriendo el fondo de una fuente. Echamos la mitad de la mezcla sobre los bizcochos cubriéndolos uniformemente. Ponemos una nueva capa de bizcochos mojados sobre la mezcla y echamos el resto de la mezcla sobre la segunda capa de bizcochos.

Paso 5

Espolvoreamos bien el chocolate en polvo sobre la mezcla y dejamos reposar 24 horas en el frigorífico.