

TIRAMISÚ DE MANZANAS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Lo podéis emplatar también de forma individual como aquí....

Ingredientes para 10 personas :

- 6 MANZANAS
- 60 GR de MANTEQUILLA
- 55 GR de AZÚCAR BLANCO O MORENO (según gusto)
- 1 CANELA EN RAMA
- 24 BIZCOCHOS DE SOLETILLA
- 4 HUEVOS
- 2 SOBRES de AZÚCAR AVAINILLADO
- 4 CUCHARADAS SOPERAS de AZÚCAR
- 500 GR de MASCARPONE
- 4 HOJAS de GELATINA
- 250 ML de ZUMO O ALMÍBAR DE MANZANA
- 100 ML de LICOR DE MANZANA CON ALCOHOL O BRANDY

Preparación:

Paso 1

Para la compota, poner 5 manzanas peladas y cortadas muy pequeñas, el azúcar moreno, la canela y la mantequilla en un cazo y dejarlos cocer a fuego lento durante 20 minutos, hasta que la manzana esté tierna. Escurrir unas horas, reservar el almíbar y triturar el resto. Dejar en la nevera 24 horas.

Paso 2

Precalentar el horno a 80°, y poner papel en la bandeja. La manzana restante la cortamos en rodajas super finas con un corta fiambres o una mandolina, las pasamos por almíbar caliente, las escurrimos y las ponemos en la bandeja del horno y las cocemos a 65°, hasta que se doren los bordes y queden crujientes. Quitamos rápidamente de la bandeja y las ponemos en una rejilla con papel de horno a enfriar.

Paso 3

En un cuenco, batir la clara hasta punto de nieve con 1 cuchara de azúcar y 1 sobre de azúcar avainillada y

reservar en el frigo. En otro cuenco, batir la nata hasta montarla firme con 1 cuchara de azúcar y 1 sobre de azúcar avainillada y reservar en el frigo. Hidratar la gelatina en agua fría, escurrir y ponerla en el microondas con 4 cuchara sopera de zumo de manzana durante 10-15 segundos.

Paso 4

En otro bol batir las yemas con el resto del azúcar blanco y avainillado. Añadir el mascarpone a las yemas y la compota triturada y el almíbar con la gelatina y batir. Mezclar con la nata con movimientos envolventes y cuando haya ligado incorporamos las claras.

Paso 5

Utilizar el molde de 24 cm., mojamos los bizcochos sin que empapen mucho en el resto del almíbar y cubrimos la base del molde. y extendemos la mitad de la crema. Volvemos a poner otra capa de bizcochos mojado y terminamos de cubrir con la crema y decoramos con los crujientes de manzana y reposar 24 horas en el frigorífico.