

## Brownie tiramisú



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Brownie:
  - 125 g de harina
  - 185 g de mantequilla
  - 25 g de cacao en polvo sin azúcar
  - 2 claras de huevos
  - 2 huevos L
  - 125 g de azúcar glas
  - Cobertura
  - 170 g de queso Mascarpone
  - 170 g de queso Philadelphia
  - 40 g de azúcar
  - 3 claras
  - 1.5 cucharaditas de Extracto de Vainilla
  - 8 bizcochos de soletilla blandos
  - 200 ml de café fuerte
- 

## Preparación:

### Paso 1

Forramos un molde cuadrado de 20 cm de lado, reservamos. En un bol grande echamos la mantequilla (a temperatura ambiente) y el azúcar, batimos hasta que quede una crema esponjosa. Seguidamente añadimos los huevos y las claras, seguimos batiendo un par de minutos más. Por último añadimos la harina tamizada junto con el cacao y batimos hasta conseguir queden bien integrados. Volcamos esta masa en el molde, reservando 2-3 cucharadas de la misma. El siguiente paso será colocar encima de la masa de nuestro brownie, los bizcochos de soletilla, impregnados o bañados en el café. Los distribuimos, repartiéndolos por toda la superficie. Reservamos. Ahora nos ponemos con la cobertura de queso, para ello cogemos los dos tipo de queso crema y el azúcar, batimos muy bien 4-5 minutos, a continuación añadimos las claras de huevos y el extracto de vainilla, volvemos a batir hasta que la crema sea muy suave. Cogemos la crema de queso y la extendemos sobre los bizcochos de soletilla, repartiéndola bien por toda la superficie. Por último cogemos la mezcla de brownie que teníamos reservada y con una cuchara la repartimos en varios puntos, con un palillo la mezclamos con la crema de queso, formando remolinos. Al horno 170° C precalentado durante 55 – 60 minutos. Sacamos del horno, dejamos enfriar y sacamos del molde para dejar que se termine de enfriar sobre unas rejillas.