

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Mari Carmen Her



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede sustituir el queso mascarpone por la misma cantidad de requesón o queso para untar.

## Descripción:

Delicioso postre de repostería tradicional italiana.

## Ingredientes para 4 personas :

- 150 gr de Bizcochos de Soletilla
- 2 vasitos de Café
- 2 Yemas de Huevo
- 3 cucharadas de Azúcar
- 150 gr de Queso Mascarpone
- 150 gr de Nata Montada
- 2 cucharadas de Cacao Amargo en polvo

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Con ayuda del batidor de varillas manual, batir las yemas con el azúcar, hasta que estén espumosas. Sin dejar de remover agregar el queso mascarpone y mezclarlo muy bien.*

### **Paso 2**

*Añadir la nata montada y mezclar con movimientos envolventes de abajo arriba.*

### **Paso 3**

*Empapar los bizcochos de soletilla con el café frío y disponer una capa en el fondo de los 4 vasitos.*

### **Paso 4**

*Añadir una capa de la crema de mascarpone y seguir alternando hasta agotar la mezcla, terminando siempre con una capa de crema mascarpone.*

### **Paso 5**

*Espolvorear la superficie con el cacao y guardar en la nevera hasta el momento de servir.*