Tiramisú

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

Creador: Recetízate **Recetizador:** Magali Vázquez



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.