

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 250 g de crème fraîche
- 500 g de mascarpone
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 tazón de café
- 2 cucharadas de Amaretto
- 10 fresas frescas
- 1 paquete de bizcochos de soletilla
- Cacao para espolvorear

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el café con el licor. Batimos el mascarpone con la crema fraiche y la vainilla. Reservamos. Picamos las fresas, reservando 3 para decorar. Colocamos los tazones donde vamos a poner nuestro tiramisú y vamos poniendo capas de la siguiente forma: Mojamos los bizcochitos en la mezcla de café, escurrimos y ponemos en las tazas como base. Añadimos una capa generosa de crema, colocamos fresas picadas sobre la crema.

Repetimos y finalizamos con crema. Cortamos por la mitad las tres fresas y les damos forma de corazón. Espolvoreamos con cacao y metemos 2 horas al frigo.