Tiramisú de Fresas

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

Creador: Ramón



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
También puedes utilizar queso mascarpone en lugar de filadelfia, pero el filadelfia de la un toque peculicar.

Descripción:

Un peculiar tiramisú de fresas con un sabor que te dejará sorprendido, no podrás parar de comer...

Ingredientes para 9 personas :

- 500gr de Fresas
- 250gr de Azúcar
- 1 vaso (250ml) de Agua
- 15ml (un chorro) de Cointreau / Licor al gusto
- 1 tarrina de Queso filadelfia
- 500ml de Nata montar
- 24 aproximadamente de Bizcochos de soletilla

Preparación:

Paso 1

Lavar y cortar las fresas en láminas. Reservar unos 300 gramos.

Paso 2

Vamos a hacer un sirope de fresa: En un cazo, echamos los 200 gramos de fresas restantes, junto 100 gramos de azúcar. Poner al fuego la mezcla y dejar hervir aproximadamente unos 15 minutos. Pasado ese tiempo bate con la ayuda de una batidora la mezcla y deja enfriar.

Paso 3

Mientras se enfría la mezcla del paso 2, echamos en un bol, la nata bien fría, el queso filadelfia y los 250 gramos de azúcar restantes. Y con la ayuda de una varilla montamos la mezcla. Si vuestra batidora tiene accesorio para montar, no dudéis en utilizarlo, porque si no tu brazo pagará las consecuencias :-)

Paso 4

Un vez enfriado el sirope de fresa echa al gusto el licor y mezcla con una cuchara, y procedemos a montar el tiramisú completo. "Emborrachar" las soletillas con el sirope y poner en la base del recipiente en el que vamos a presentar el tiramisú (A mi personalmente me gusta que el tiramisú tenga altura a extensión)

Paso 5

Cubrir las soletillas con un poco de la mezcla (nata-queso Filadelfia)

Paso 6

A continuación, colocar una capa de las fresas laminadas que reservamos al principio. (Recuerda guardarte unas cuantas láminas, las más bonitas, para decorar el tiramisú)

Paso 7

Repite los pasos 4, 5 y 6 (capas del tiramisú) Terminando con unas cuantas láminas para decorar.