

**Creador:** MineraCocinilla **Recetizador:** Maria Molina Fe



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Incorporar una capa de chocolate rallado antes del cacao en polvo para evitar que se humedezca.

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 18 unidades de Savoiardi
- 250g de Queso Mascarpone
- 3 Huevos
- 3 cucharadas de Azúcar
- 500 ml de Café
- un chorrito de Ron negro
- Chocolate rallado
- Cacao en Polvo
- una pizca de Sal

## Preparación:

### Paso 1

Preparar el café y añadirle Ron negro a al gusto. Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

### Paso 2

En otro recipiente mezclar las yemas y el azúcar con una batidora de barillas hasta que la mezcla empiece a tomar un color blanquecino. Incorporar el mascarpone y mezclar hasta integrarlo completamente. Añadir las claras a punto de nieve con movimientos envolventes.

### Paso 3

Mojar los savoiardi en el café, procurando que no se ablanden excesivamente y colocarlos en un molde redondo

*de 16 cm. Utilizar las unidades necesarias hasta tapar completamente el fondo del recipiente*

#### **Paso 4**

*Añadir la mitad de la mezcla de mascarpone y dejar reposar 15 minutos en el congelador.*

#### **Paso 5**

*Pasado los 15 minutos, sacar del congelador el pastel y espolvorear toda la superficie con el chocolate negro rallado. Repetir nuevamente los pasos 3 i 4.*

#### **Paso 6**

*Finalmente volver a espolvorear toda la superficie con el chocolate negro rallado y cubrir con una última capa de cacao en polvo sin azúcar.*

#### **Paso 7**

*Dejar reposar en el frigorífico como mínimo 5 horas.*