Tiramisú

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

Creador: MineraCocinilla **Recetizador:** Sagrario



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 empieze a tomar un color blanquezino. 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 superfície 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.