TARTA DE TIRAMISU

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Cuscu Mania



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 100 GRMOS. DE AZUCAR
- BIZCOCHOS DE SOLETILLA, O 3 BASES DE BIZCOCHO COMPRADAS (YO OPTE POR ESTA ULTIMA)
- 4-HUEVOS (CLARAS A PARTEA PUNTO DE NIEVE)
- UN CHORRITO DE LICOR DE AVELLANA
- 400ml-DE NATA LIQUIDA
- 1-TARRINA DE QUESO FILADELFIA DE 200 GRMOS.
- 2-HOJAS DE GELATINA (PUESTAS EN REMOJO EN AGUA FRIA,MKENTRAS SE HACE LA PREPARACION DE LA TARTA)
- COLA-CAO PARA ESPOLVOREAR AL FINAL
- UN POCO DE NATA MONTADA PARA ADORNAR.
- 1-2 SOBRES DE CAFE SOLUBLE, DISUELTOS EN AGUA CALIENTE

Preparación:

Paso 1

Primeramente, en un bol, a poder ser metalico y frio de la nevera, echamos la nata liquida con 50 grmos. de azucar de los 100 que tenemos,la montamos y reservamos. (La nata liquida, fria de nevera.)

Paso 2

Cogemos los huevos y separamos las yemas de las claras.

Paso 3

Seguidamente, montamos las claras, a punto de nieve muy firmes, y reservamos.

Paso 4

En otro bol, a parte, mezclamos con una espatula de madera, cuchara de madera, las yemas ,el resto del azucar, los otros 50 grmos., y la tarrina de queso filadelfia.

Paso 5

Cuando este todo bien unido, añadimos, primero la nata montada, mezclando despacio, y con cuidado, y seguidamente, las claras montadas, y hacemos la misma operacion .Escurrimos las hojas de gelatina, las deshacemos en un poco de nata liquida, caliente y las añadimos a la mezcla, removiendo nuevamente.

Paso 6

En el cafe soluble, ya disuelto en agua y en caliente, añadimos el chorrito del licor de avellanas, o el que querais, y removemos un poco.

Paso 7

Cogemos la primera base del bizcocho, la adaptamos a un molde desmontable, la empapamos con el cafe, y seguidamente, se cubre con una buena cantidad de la crema. Colocamos la segunda base de bizcocho, y la misma operacion, y asi hasta terminar las tres bases. En la ultima, la cubrimos bien de crema, y la espolvoreamos con cola-cao. Si quiereis, lo adornais con rosetones de nata montada, y a la nevera, hasta que tenga consistencia. Si teneis alguna duda me lo preguntais, vale?. Un saludo de cris.