Deconstrucción del tiramisú



Ingredientes

Azúcar caster: 1 cda
Cafe expreso: 2 cdas.
VAINILLAS: 6 Unidades
Queso mascarpone: 60 g
Azucar glasé: 2 cdas.
Crema para montar: 60 Ml.
Extracto de vainilla: 1/2 cdita.
Licor de café: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos una cacerola fuego con el caf&eacute

- Expreso y el azúcar
- Disolvemos y dejamos cocinar durante un minuto.
- Luego, incorporamos el *licor* de *café* y llevamos a la heladera para que se enfríe.
- Mientras tanto, preparamos la mezcla de queso en un bol
- Colocamos el queso mascarpone, la *crema*, el azúcar glasé y el extracto de vainilla
- Batimos con un batidor de varillas hasta que se comience a montar la *crema*.

Para el armado

en un vaso servimos la crema de queso, en otro la mezcla de caf&eacute

- Y en un plato disponemos los bizcochos.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/deconstrucci-n-del-tiramis