

El tiramisú de mi nona dominga



Ingredientes

Bizcochos de soletilla ligeramente secos: 125 g

Para el baño de los bizcochos

Cacao en Polvo:

Café expresso: 250 ML.

Vino dulce tipo marsala: 1 Chorrito

Nata: 50 ML.

Para la crema del tiramisú

Yemas: 4 Unidades

Azucar: 100 grs.

Nata líquida para montar: 125 g

Mascarpone: 250 g

Preparación de la Receta

Para la crema y los bizcochos emborrachados

- Batir los ingredientes de la *crema* del tiramisú en 1ª velocidad para disolverlos, luego seguir montando hasta que espese
- Se recomienda no montar la *nata* a demasiada velocidad para que no se corte
- Una vez que la *crema* esté montada, reservar.
- Mojar los bizcochos en el baño de *café*.

Presentación del postre

- En una bandeja rectangular de cristal, pondremos de base bizcochos bañados en *café*, sobre estos, una capa de *crema* mascarpone, repetimos esta operación, para obtener dos capas de biscocho y dos capas de *crema* de mascarpone, terminamos espolvoreando cacao en

polvo

- Y reservamos en la nevera

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/el-tiramisu-de-mi-nona-dominga>