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.
Nata: 50 Ml.
Vino dulce tipo marsala: 1 Chorrito

Para la crema del tiramisú

Yemas: 4 Unidades
Azucar: 100 grs.
Mascarpone: 250 g
Nata líquida para montar: 125 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