Parfait de tiramisú



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de café

Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Bebida sugerida

Cafe:

Biscuit

Huevos: 4 Unidades
Agua: 50 cc

Ganache

Crema de leche: 250 cc
Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Mousse de mascarpone

Yemas: 6 Unidades
Azucar: ½ Taza
Crema de leche: 200 cc
Mascarpone: 200 grs.
Licor de café: 30 cc

Relleno

Cebolla: 200 Unidad
Carne picada de ternera: 2 g

Varios

Menta: Cantidad necesaria
Almendras fileteadas: grs.
Cacao: A gusto

Preparación de la Receta

Biscuit

- Prepare un *café* concentrado.
- Bata los huevos con el azúcar hasta que doble su volumen.
- Integre el *café*.
- Fuera de la batidora incorpore lentamente la *harina*.
- Vierta sobre una placa forrada con papel *manteca*.
- Cocine en horno medio (180ºC) durante 30 minutos aproximadamente.

Ganache

- Lleve la leche a hervor.
- Pique groseramente el *chocolate*.
- En un bowl mezcle el *chocolate* con el *café*.
- Vierta la *crema* de leche encima del *chocolate*.
- Deje reposar hasta que el *chocolate* se funda.
- Utilice a temperatura ambiente.

Almíbar de café

- Prepare un *almíbar* liviano con el azúcar y el agua.
- Deje enfriar y mezcle con el *café*.

Mousse de mascarpone

- Bata las yemas, con el azúcar y el *licor* sobre un baño María hasta que espese.
- Baje la temperatura en un baño María inverso.
- Bata la *crema* de leche a punto chantilly.
- Integre el mascarpone suavemente.
- Agregue las yemas batidas y frías sobre la *crema* con el mascarpone.

Armado

- Corte discos de 5 cm de diámetro del biscuit.
- En una copa sirva un poco de la *mousse* de mascarpone, encima un disco de masa, bañe con el *almíbar* de *café*.

- Encima una porción de ganache y un nuevo disco de masa, humedezca con más *café*
- Comience nuevamente con la *mousse* y repita el procedimiento anterior.
- Termine con la *mousse*.
- Espolvoree con cacao en polvo y almendras fileteadas.

Presentación

- Sirva en las copas.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/parfait-de-tiramisu