

Parfait de tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Almíbar de café

Agua: 1 Taza

Cafe Instantaneo: 2 cdas.

Azucar: 1 Taza

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

Crema de leche: 200 cc

Licor de café: 30 cc

Azucar: ½ Taza

Mascarpone: 200 grs.

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 (180°C) 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>