

Tiramisú de avellanas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Avellanas peladas:

Bizcochos de soletilla/ vainillas:

Crema de cacao y avellanas:

Azucar: 4 cdas.

Azucar glasé: 1 cda.

Café caliente: 2 Vasos

Huevos: 2 Unidades

Queso mascarpone: 250 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Separamos las yemas de las claras
- Reservamos las yemas en un bol y en otro bol metálico las claras.
- Luego, el azúcar y el mascarpone al bol de las yemas
- Mezclamos hasta que la consistencia sea homogénea.
- Seguidamente, le añadimos la *crema* de cacao y avellanas hasta integrar bien los ingredientes.
- Por otro lado, montamos las claras a punto de nieve con el azúcar glasé
- Cuando estén espumosas, las vertemos sobre el bol donde tenemos la *crema* de *chocolate*.
- Luego, vertemos el *café* caliente sobre un plato hondo y sumergimos las *vainillas* durante 3 segundos y empezamos a armar el postre

Para ello

- Tenemos que cubrir el fondo de la fuente con las galletas.
- Luego, mezclamos el bol de las claras montadas en el otro bol con la *crema* de *chocolate* y las yemas.
- Una vez que tengamos la *crema* mezclada con las claras, la vertemos sobre las galletas distribuidas por el fondo del plato.
- Cortamos unas avellanas y las esparcimos por toda la superficie de nuestro tiramisú.
- Dejamos enfriar en la heladera.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramis-de-avellanas>