

Tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Licor de café: 1 Medida

Yemas de huevo: 2 Unidades

Azucar: 4 cdas.

Queso mascarpone: 200 g

Ristrettos: 2 Unidades

Cacao amargo en polvo: Cantidad necesaria

VAINILLAS: 8 Unidades

Nata montada: 50 g

Queso Crema: 100 g

Preparación de la Receta

Para empezar

- Mezclamos muy bien el queso mascarpone, el queso *crema*, la nata/*crema*, las dos yemas de *huevo* y una cucharada de azúcar.
- Después mojamos las *vainillas* con el *licor de café*, el *café* y el resto del azúcar.
- Preparamos el tiramisú en una copa de Martini o cualquier copa de postre

Para ello

- Colocamos las *vainillas* en la base
- A continuación extendemos una capa de la mezcla de quesos y *nata* y lo llevamos a la heladera.

Para terminar

- Espolvoreamos con cacao en polvo por encima y decoramos con bombones o barritas de *chocolate* y una hoja de *menta*
- Servimos.