

Tiramisú

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Crema de leche: 380 ML.

Queso mascarpone: 300 gr.

Café: 250 cc.

Azúcar imalpable: 2 Cucharadas

Escencia de vainilla: 1 Cucharadita

Chocolate rallado:

Preparación de la Receta

- Batir
- A medio punto la *crema* de leche con el azúcar
- Incorporar el mascarpone y la
- Esencia de vainilla
- Preparar
- 250 cc de *café*, para remojar las *vainillas*
- En cuatro copas grandes, ubicar una
- Capa de *vainillas* remojadas y cortadas en trozos
- Luego una capa de *crema* y
- Repetir la operación haciendo una nueva capa
- Llevar
- Las copas a la heladera por unas horas
- Rallar *chocolate* por
- Encima antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-12>