

## **Tiramisú**

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

Crema de leche: 380 Ml. Azúcar imalpable: 2 Cucharadas

Queso mascarpone: 300 gr. Escencia de vainilla: 1 Cucharadita

Cafe: 250 cc. 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