

# Tiramisú



## Ingredientes

### Para 36 masitas vainillas:

**Azúcar impalpable para espolvorear:**

**Yemas:** 4 Unidades

**Harina:** 100 g

**Azucar:** 100 g

**Esencia De Vainilla:** 1 cda

**Claros:** 4 Unidades

### Para el almíbar de café:

**Azucar:** 150 g

**Cafe Instantaneo:** 2 cdas.

**Agua:** 150 cc

**Licor de café o conac:** 3 cdas.

### Para la crema de tiramisú:

**Azucar:** 80 g

**Crema de leche:** 200 g

**Queso mascarpone:** 800 g

**Yemas:** 8 Unidades

**Agua:** 2 o 3 cdas.

## Preparación de la Receta

### Para las masitas vainillas

**mezclamos las yemas con un tercio del az&uacute;car**

- Car y la vainilla
- Batimos bien hasta que empalidezcan.

- Luego, en otro bol, batimos las claras a punto nieve, le agregamos el resto del azúcar y continuamos batiendo hasta formar un merengue liso pero que sea fácilmente integrable.
- Tamizamos la *harina* y la vamos agregando en forma envolvente.
- Colocamos la masa en una manga con pico liso de 6 mm de diámetro y sobre las placas empapeladas y enmantecadas trazamos bastones de 8 cm de largo.
- Espolvoreamos con azúcar impalpable
- Dejamos reposar 30 minutos y volvemos a espolvorear
- Opcionalmente puede rociarse con unas gotas de agua.
- Cocinamos en el horno a 200°C durante 10 a 12 minutos.
- Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

## Tip

- Espolvorear dos veces las *vainillas* tiene como fin lograr una costra espesa.
- El rociarlas con agua les imprime un perlado característico de estas masitas.

## Para la crema de tiramisú

- , colocamos las yemas, el azúcar y los 30 cc de agua en un bol a baño de maría
- Batimos hasta llegar a los 85 ° C que es cuando notamos que se forma una espuma parecida a la de un sabayón.
- Retiramos del calor y continuamos batiendo hasta que enfríe a temperatura ambiente.
- Colocamos el mascarpone en un bol y con una espátula lo ablandamos para desarmar los grumos
- Batimos la *crema* de leche a medio punto (hasta que tome consistencia).
- Luego, mezclamos el mascarpone con el sabayón de yemas y luego la *crema* hasta obtener una *crema* homogénea.

## Tip

- El queso mascarpone es un queso cremoso italiano con una leve acidez
- Podemos reemplazarlo por un queso *crema* de buena consistencia.

## Para el almíbar

- Bar, remojuamos el azúcar y el *café* con el agua
- Llevamos a primer hervor
- Retiramos del fuego y cuando enfríe perfumamos con el *licor*.

## Para el armado del postre

### remojuamos las masitas en el almíbar

- Bar de *café* frío.

- Luego, colocamos una capa en la base de copas, compoteras o una fuente y colocamos la mitad de la *crema*
- Volvemos con otra capa de *vainillas* y terminamos con la *crema*
- Dejamos enfriar.

## Para terminar

- Espolvoreamos con cacao amargo al momento de servir

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-13>