

Tiramisú

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

el almíbar

Cafe: 1 L

Azúcar: 3 Cucharadas

el armado

VAINILLAS:

Crema chantilly:

Cacao Amargo:

Chocolate rallado:

la crema de tiramisú

Crema de leche doble: 500 g

Queso mascarpone: 500 g

Azucar impalpable: 200 g

Cafe expreso: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar el queso mascarpone junto con la *crema* y el azúcar impalpable .
- Batir hasta que este consistente y agregar un poco de *café* intenso
- Para el *almíbar* de *café* colocar todos los ingredientes en una olla y llevar al fuego hasta que rompa hervor

Para armar el tiramisú

- Colocar sobre la mesada el papel film y acomodar las *vainillas*
- Humedecerlas con el *almíbar* de *café*
- Colocar la *crema* de mascarpone y una fila de *vainillas* en el centro
- Enrollar con ayuda del film y llevar al frio

- Refrigerar mínimo 4 hs y antes de servir colocar sobre la superficie *crema* y espolvorear con el *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-14>