# Tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Biscuit de chocolate

**Azucar**: 240 grs.
**Yemas**: 10 Unidades
**Harina Leudante**: 200 g
**Fecula De Maiz**: 150 grs.
**Claras**: 10 Unidades
**Cacao**: 90 g

### Crema de mascarpone

**Vainilla**: 1 Chauchas
**Café Fuerte**: 1 Taza
**Vino santo italiano**: 2 cdas.
**Crema de leche**: 200 cc
**Mascarpone**: 250 grs.
**Chocolate blanco**: 150 grs.
**Azucar**: 100 grs.
**Yemas**: 3 Unidades
**Agua**: 5 cdas.
**Licor de café**: 50 cc

### Praline

**Azucar**: 200 grs.
**Avellanas tostadas**: 10 grs.
**Agua**: 1 cda.

### Varios

**Cacao en Polvo**: Cantidad necesaria
**Azucar impalpable**: Cantidad necesaria
**Chocolate amargo**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

## Biscuit de chocolate

- En un bowl tamice el cacao, la *harina* y la fécula de maíz.
- Bata las yemas con la mitad del azúcar a punto *crema*.
- Bata las claras con el resto del azúcar a punto nieve
- En un bowl grande mezcle ambas preparaciones, incorpore los ingredientes secos con movimientos envolventes, coloque en una manga y forme las *vainillas*, en una placa para horno con una *plancha* de silicona o papel *manteca*
- Espolvoree con azúcar impalpable
- Lleve al horno precalentado a 195° por 15 minutos

## Praline

- En una sartén coloque el azúcar con el agua, deje que se haga el caramelo e incorpore las avellanas tostadas.
- Vuelque la preparación, sobre una *plancha* de silicona y deje enfriar.
- Coloque en un procesador y procese hasta lograr un polvo grueso

## Crema de mascarpone

- En una sartén prepare un *almíbar* con 100 gr de azúcar y el agua a punto bolita.
- Bata las yemas con el *almíbar* a punto *crema*.
- Corte la vainilla al medio y retire las semillas.
- En un bowl mezcle el mascarpone con la *crema* de leche y las yemas batidas con el *almíbar*.
- Agregue el vino santo, las semillas de vainilla y la mitad del *praline* procesado.

## Armado

- Derrita el *chocolate* blanco a baño maría.
- Arme el tiramisú, colocando en la base y en los costados de una fuente los biscuit, bañe con el *licor* de *café* y el *café* fuerte.
- Cubra con *chocolate* blanco y agregue la *crema* de mascarpone.
- Termine decorando con cacao en polvo, azúcar impalpable, *chocolate* y el *praline*.
- Lleve a la heladera por 2 horas como mínimo.

## Presentación

- Sirva bien frío.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-5**