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