

Tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Azucar: 40 grs.

VAINILLAS: 24 Unidades

Crema de leche: 200 cc

Café Fuerte: Cantidad necesaria

Huevos: 4 Unidades

Esencia De Vainilla: A gusto

Mascarpone: 500 grs.

Varios

Menta: A gusto

Azucar impalpable: A gusto

Cacao Amargo: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En la batidora eléctrica trabaje los huevos con el azúcar hasta que doble el volumen.
- Agregue el mascarpone y continúe batiendo.
- Incorpore poco a poco la *crema* de leche hasta que monte.
- Perfume con la esencia de vainilla y el *licor*.
- Moje ligeramente las *vainillas* en el *café* caliente.

Armado

- En una fuente honda pincele la base con un poco de relleno
- Disponga intercalando las *vainillas* embebidas con el *café* y el relleno hasta terminar con relleno.
- Espolvoree con cacao amargo.

Presentación

- Espolvoree el fondo de un plato con cacao amargo y azúcar impalpable.
- En el centro sirva una porción de tiramisú

- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-6>