

# **Tiramisú**

Tiempo de preparación: 30 Min



### Ingredientes

Crema de leche: 200 cc

Azucar: 40 grs. Huevos: 4 Unidades

VAINILLAS: 24 Unidades Esencia De Vainilla: A gusto

Café Fuerte: Cantidad necesaria

**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.

Mascarpone: 500 grs.

- Agregue el mascarpone y continué 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