

# Tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Gelatina sin sabor:** 1 Sobre

**Azúcar:** 300 grs.

**Crema de leche:** 500 cc

**Licor de café:** 1 cdas.

**Café negro fuerte:** 180 cc

**Queso mascarpone:** 500 grs.

**Yemas de huevo:** 8 Unidades

**Ralladura de limón:** 1 cdita.

**Claros de huevo:** 8 Unidades

## Biscuit

**Esencia De Vainilla:** 4 Gotas

**Azúcar:** 60 grs.

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Cacao Amargo:** 15 grs.

**Harina:** 60 grs.

**Claros de huevo:** 3 Unidades

## Varios

**Azúcar impalpable:** Cantidad necesaria

**Cacao Amargo:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Separe las claras de *huevo* de las yemas.
- Ralle la cáscara de *limón*
- Bata las claras de *huevo* a punto nieve.
- Bata la *crema* de leche al 75 %.
- Bata las yemas de *huevo* junto con el azúcar a blanco
- Hidrate la *gelatina* sin sabor en agua fría y luego lleve a entibiar a baño María.
- En un bowl coloque el queso mascarpone, la ralladura de *limón* y las yemas batidas con el azúcar

- Agregue la *crema* de leche, y mezcle con cuchara de madera.
- Incorpore las claras de *huevo* con movimientos envolventes y la *gelatina* disuelta.

## Biscuit

- Separe las claras de las yemas de *huevo*.
- En bowl coloque las yemas de *huevo*, el azúcar y la esencia de vainilla.
- Bata con batidor de alambre a blanco.
- Agregue la *harina*, el cacao, y la esencia de vainilla.
- Incorpore las claras de *huevo* con una cuchara de madera, con movimientos envolventes.
- Coloque la preparación en una manga de repostería.
- En una placa para horno forrado con papel *manteca* enmantecado coloque un molde *redondo* y coloque la preparación en forma circular hasta cubrir toda la base.
- Forme también biscuit rectangulares.
- Precaliente el horno a 210°
- Lleve al horno a cocinar por 10 minutos.
- Retire y deje enfriar.

## Armado

- Mezcle el *café* con el *licor de café* y bañe los biscuits.
- Forre la base y los laterales de un aro de metal con una capa de biscuit embebidas en *café* y cubra con la mezcla de queso mascarpone
- Lleve a la heladera durante dos o tres horas.

## Presentación

- Retire el aro de metal y espolvoreé con cacao amargo y azúcar impalpable.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-7>