Tiramisú

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Cacao Amargo: 100 g
Chocolate semi amargo: 150 g
Azucar impalpable: 130 g
Vino dulce (oporto): 1 Taza
Cafe expreso: 1 Taza
Queso mascarpone: 500 g
Vainillas (savoiardi): 36 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Mezclamos 500 gramos de queso mascarpone y 130 gramos de azúcar impalpable
- Reservamos.
- Por otro lado, embebemos *vainillas* italianas en iguales partes de *café* y vino dulce
- Disponemos en la base de una fuente
- Añadimos una capa de mascarpone, cacao amargo y *chocolate* rallado.
- Repetimos el proceso con *vainillas*, mascarpone, cacao y *chocolate*
- Llevar a heladera hasta que enfríe bien.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-9