

Tiramisú allo zafferano (Tiramisú al azafrán)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bizcochuelo

Azucar: 150 grs.Harina: 150 grs.Huevos: 4 UnidadesSal: Una pizca

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Relleno

Cognac: 30 cc

Queso mascarpone: 250 grs. **Azucar**: 120 grs.

Leche: 1 cda. Yemas de huevo: 4 Unidades

Azafrán: 2 Cápsulas Café espresso: 250 cc

Licor de café: 50 cc Claras de huevo: 4 Unidades

Varios

Frutillas: 100 grs. Cacao en Polvo: 50 g

Tiras de chocolate:

Preparación de la Receta

Bizcochuelo

- Separe las yemas de las claras de huevo.
- Bata las claras a punto nieve.

- En una batidora bata las yemas de *huevo* con el azúcar agregando una pizca de sal, hasta que quede espumoso y consistente
- Incorpore la harina tamizada, mezclando suavemente con una cuchara de madera.
- Añada el extracto de vainilla y las claras batidas con movimientos envolventes.
- Coloque la preparación en un molde *redondo* de 24cm de diámetro enmantecado y enharinado.
- Lleve al horno precalentado a 180° y cocine durante 15/20 minutos.
- Retire y deje enfriar bien antes de desmoldar

Relleno

- Mezcle el azafrán en leche tibia.
- Bata las claras de huevo a punto nieve.
- En una batidora coloque las yemas de huevos con 8 cucharadas de azúcar, bata hasta montar la preparación y agregue el *azafrán*
- Cuando logre una consistencia cremosa, retire e incorpore el queso mascarpone y las claras batidas con movimientos envolventes.

Armado

- Mezcle el café expreso con el licor de café y el cognac.
- Corte el bizcochuelo en capas de 1, 5 cm.
- Coloque una capa de *bizcochuelo* en un aro del mismo diámetro, bañe con la mezcla de *café* y cubra con el relleno, cubra con otra capa de *bizcochuelo* y repita finalizando con el relleno.
- Lleve a heladera durante 4 horas (que quede bien frío)
- Retire el aro y empareje los bordes pasando una espátula mojada en agua caliente.
- Corte en porciones mojando el cuchillo o espátula en agua caliente.

Presentación

- Filetee las frutillas.
- Espolvoree el plato con cacao en polvo, disponga una porción de tramisú.
- Decore con la frutilla, tiras de chocolate y cacao en polvo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-allo-zafferano-tiramisu-al-azafran