

Tiramisú Clásico

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Biscocho

Azucar impalpable: 120 Gramos

Harina: 120 Gramos

Sal: 1 Pizca

Esencia De Vainilla: 1 cda

Huevos separados: 4 Unidades

Tiramisú

Licor de café: 1 Medida

Agua: 50 c.c.

Cacao extra amargo: c/n

Café extra fuerte azucarado: 1 Litro

Coñac: 1 Medida

Esencia De Vainilla: 2 cdas

Mascarpone: 600 Gramos

Azucar impalpable: 100 Gramos

Café instanteo: c/n

Chocolate semiamargo picado fino: 150 Gramos

Crema pastelera: 600 Gramos

Gelatina sin sabor: 10 Gramos

Marsala: 1 Medida

Preparación de la Receta

Biscocho

- Batir las claras con una pizca de sal hasta espumar.
- Agregar el azúcar impalpable hasta formar un merengue.
- Mezclar las yemas con la esencia de vainilla y verter sobre el merengue
- Tamizar la *harina* y agregar en 3 tandas con movimientos envolventes.
- Verter la preparación en un molde circular enmantecado y enharinado.
- Cocinar a 180° C por 40 minutos.

Tiramisú

- Perfumar la pastelera con esencia de vainilla, *licor de café*, marsala y el coñac.
- Batir hasta integrar.
- Agregar azúcar impalpable y unir.
- Añadir el queso mascarpone y seguir batiendo para evitar grumos.
- Hidratar y disolver la *gelatina*.
- Agregar y batir para homogeneizar.
- Abrir el *bizcocho* de manera transversal y separar las 2 mitades.
- Mezclar *café*, *licor de café*, marsala y coñac.
- Humedecer bastante la base del *bizcocho*, añadir una porción de la *crema* de mascarpone y *chocolate* rallado.
- Tapar con la otra mitad del *bizcocho* y humedecer con el *café* perfumado.
- Cubrir con el resto de la *crema* y emprolijar la superficie.
- Terminar con *chocolate* picado y enfriar.
- Espolvorear con cacao y servir.

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