# Tiramisú Clásico



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Bizcocho

**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

### Bizcocho

- 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 180º 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**