Tiramisú con Frutos del Bosque



Ingredientes

Azucar: 250 grs
Frutos del bosque: 750 grs
Agua: 1 Vaso
Savoiardi o Vainillas: 1 Paquete
Huevos: 6 Unidades
Licor Marsala: 1 Vaso
Queso mascarpone: 1 y 1/2 Kilo

Preparación de la Receta

- En un bol mezclamos el azúcar y el mascarpone hasta conseguir una *crema* untuosa.
- Añadimos una a una 6 yemas de los huevos y removemos con fuerza.
- Ahora sería el momento de echar el marsala en caso que lo usáramos, y removeríamos.
- Montamos 3 claras en punto de nieve y las añadimos poco a poco (como en una souffle o en una mousse) a nuestra *crema*.
- Trituramos todos los frutos del bosque y añadimos un poco de agua.
- Colocamos en un bol profundo.
- Hundiremos para remojar cada una de las galletas hasta empaparlas de los frutos y uno a uno empezaremos a colocarlos en la base de una fuente al menos de 10 centímetros de hondo.
- Formaremos una capa entera a modo de base.
- Cubrimos con la *crema*.
- Repetimos el mismo procedimiento hasta completar el recipiente.
- Llevamos al frio al menos 6 horas
- Cuanto más tiempo esté, mejor se empaparan las galletas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-con-frutos-del-bosque