Tiramisú de Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azúcar de vainilla: 1 cda
Café con azúcar, licor de café, ron y vainilla: c/n
Yemas: 4 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Genoise de cacao en placas rectangulares: 2 Unidades
Licor de café: 2 cdas
Ron: 2 cdas
Cacao en Polvo: c/n
Chocolate semi amargo: 200 Gramos
Crema de leche: 250 Gramos
Gelatina sin sabor: 7 Gramos
Azucar: 1 Taza
Mascarpone: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir las yemas, huevos, azúcar de vainilla, *ron* y *licor* de *café* hasta que la preparación este espumosa.
- Colocar el azúcar en una olla, cubrir con agua y llevar al fuego hasta formar un *almíbar* punto bolita (118° C).
- Agregar el *almíbar* al batido de huevos mientras se sigue batiendo hasta que baje la temperatura.
- Mientras se sigue batiendo agregar la *gelatina* hidratada y fundida, un poco mas de *licor* de *café* y de *ron*.
- Batir hasta integrar.
- En un bowl mezclar mascarpone y un poco de la preparación de huevos hasta unir.
- Añadir la preparación de huevos restante, un poco de *café* perfumado, la *crema* de leche semibatida y el **chocolate** rallado.
- En un molde rectangular colocar una base de genoise de cacao y humedecer con el *café*.
- Agregar una parte de la *crema* de mascarpone y tapar con otra capa de genoise.
- Cubrir con mas *crema* de mascarpone, emprolijar la superficie y llevar a frío hasta que tome cuerpo la *gelatina*.
- Espolvorear con abundante cacao y servir en porciones.

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