

Tiramisu en vaso

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el almíbar de café:

Azucar: 100 g

Agua: 100 cc

Cafe expreso: 1 Pocillo

Para la mezcla de mascarpone:

Crema: 200 cc

Azucar: 80 g

VAINILLAS: Cantidad necesaria

Queso mascarpone: 300 g

Yemas: 4 Unidades

Agua: 30 cc

Preparación de la Receta

Para el almíbar de café

Para comenzar

- En una olla, colocamos 100 cc de agua, 100 g
- De azúcar y cuando comience a burbujear agregamos un short de *café* expreso
- Reducimos a fuego bajo, dejamos enfriar y reservamos.

Para la mezcla de mascarpone

- En un bol, a baño María, añadimos 4 yemas, 80 g de azúcar y 30 cc
- De agua.

- Revolvemos continuamente hasta espumar.
- Retiramos del fuego y con un batidor eléctrico batimos hasta bajar la temperatura
- Reservamos
- Por otro lado, batimos 200 cc de *crema* a medio punto y mezclamos con 300 g de queso mascarpone
- Reservamos.
- A continuación, unimos las 2 preparaciones reservadas
- Y ya tenemos la mezcla para comenzar a armar el postre

Para el armado

- Colocamos en la base de los vasos la *crema* de mascarpone.
- Pasamos las *vainillas* por el *almíbar* de *café* y colocamos sobre la *crema* de queso
- Repetimos el procedimiento hasta completar el vaso y terminamos con cacao en polvo.

Consulta la receta original en
<https://onlinebiblelearning.org/recetas/tiramisu-en-vaso>