Tiramisú en vasos



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para decorar:

Cafe soluble:

Granos de café:

Para el almíbar:

Café expresso: 100 Ml.
Licor de café: 2 cdas.

Azucar: 3 cdas.

Para el bizcocho:

Azucar: 85 g
Azucar glasé: Cantidad deseada
Yemas de huevo: 3 Unidades
Claras de huevo: 5 Unidades

Maicena: 1 cda.
Harina: 75 g

Para el merengue suizo:

Azucar: 2 cdas.
Claras de huevo: 3 Unidades

Para la crema de queso:

Mascarpone: 250 g
Nata/Crema líquida: 200 Ml.

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos el *bizcocho*

Para ello

elaboramos un merengue franc&eacute

- S batiendo las cinco claras y cuando empiecen a *blanquear* les añadimos, de a poco, el azúcar
- Incorporamos las yemas batidas y mezclamos con una espátula realizando movimientos envolventes.
- Luego, tamizamos la *harina* con la *maicena* y la incorporamos
- Integramos bien todo.
- Rellenamos una manga pastelera con la mezcla, disponemos una bandeja de horno cubierta con papel vegetal y realizamos tiras con la mezcla.
- Espolvoreamos con azúcar glasé por encima
- Y llevamos al horno durante 8-10 minutos a 200ºC.
- Por otro lado, batimos la nata/ *crema* con el mascarpone hasta tener una textura cremosa
- Reservamos.

Para el merengue suizo

calentamos las claras con el az&uacute

- Car a baño maría hasta que se disuelva
- Las montamos a punto nieve y las vamos incorporando de a poco al mascarpone con una espátula.

Para el alm&iacute

- Bar, calentamos el *café* en una olla con el azúcar hasta que éste se disuelva
- Añadimos el *licor* de *café* y lo integramos bien.
- Cortamos el *bizcocho* con un cortador *redondo*.

Para el armado

primero colocamos un disco de bizcocho en el fondo y lo empapamos con el alm&iacute

- Bar

- Luego, añadimos un centímetro de *crema* y otra capa de *bizcocho*
- Repetimos el proceso hasta completar el vaso con una capa de *crema*.
- Decoramos con *café* soluble tamizado y con unos granos de *café*.
- Servimos.

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