

Tiramisú por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Baño

Azucar: 15 grs

Cafe soluble: 500 grs

Cacao en Polvo: c/n

Crema

Azucar: 85 grs

Gelatina: 7 grs

Nata montada: 225 grs

Mascarpone: 250 grs

Yema: 50 grs

Masa

Azucar: 170 grs

Extracto de vainilla: 5 grs

Harina: 75 grs

Yemas: 150 grs

Claros: 150 grs

Fecula De Maiz: 50 grs

Sal: 2 grs

Preparación de la Receta

Crema

- Hidratar la *gelatina* en un bol con agua fría.
- Calentar las yemas y el azúcar en un bol al baño maría y batir.
- Añadir el mascarpone y mezclar con la *gelatina* derretida.
- Agregar de manera envolvente la *nata* montada, enfriar en la nevera 30 minutos.

- Hacer el *café* instantáneo y mezclar con el azúcar.

Masa

- Batir las claras a punto de nieve y poco a poco agregar la mitad del azúcar.
- Batir las yemas, la vainilla y un poco de sal con el resto del azúcar.
- Mezclar las dos preparaciones y tamizar sobre ellas la *harina* y *maicena*.
- Mezclar de manera envolvente.
- Sobre papel de horno engrasado formar círculos de 8 cm, espolvorear con azúcar glas y hornear a 200 °C por 15-18 minutos.

Armado

- Montar las capas de *bizcocho*, bañar con *café*, con la mezcla de la *crema* de mascarpone, y así sucesivamente.
- Decorar la última capa con cacao en polvo.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-por-andrea-dopico>