

Tiramisú Verde Pistacho



Ingredientes

Cacao en Polvo: c/n A gusto

Bizcocho de soletilla: 1 Paquete

Colorante alimenticio verde: c/n A gusto

Pistachos pelados: 400 Gramos

Azucar: 150 Gramos

Cafe: 3 Tazas

Huevos: 5 Unidades

Queso mascarpone: 700 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl, mezclamos las yemas con el azúcar, le añadimos el mascarpone y seguimos revolviendo hasta que quede una mezcla bien cremosa
- Reservamos.
- Por otro lado, trituramos los pistachos con un poco de agua y unas gotas de colorante hasta que nos quede una pasta lisa.
- Añadimos la pasta a la mezcla de queso y las yemas
- Mezclamos bien
- Empapamos el *bizcocho* en el *café* y vamos haciendo pisos en una fuente, con abundante *crema* de pistachos en cada piso y en el último un poco de cacao.
- Dejamos el tiramisú en la nevera unas 3-4 horas antes de comerlo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tiramisu-verde-pistacho>