Torta Tiramisú

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar de café

Agua: 150 cc
Cafe soluble: 30 g
Almibar: 75 g
Licor de café: 25 cc

Biscuit à la cuillere (Vainillas)

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 150 grs.
Claras: 6 Unidades
Azucar impalpable: Cantidad necesaria
Yemas: 6 Unidades
Harina: 150 grs.

Crema de mascarpone

Queso mascarpone: 375 grs.
Azucar: 375 grs.
Agua: 100 Ml.
Crema de leche: 250 grs.
Yemas: 80 g

Varios

Cacao amargo en polvo: A gusto

Preparación de la Receta

Biscuit à la cuillere (Vainillas)

- Para armar esta torta se necesitan 3 discos de 18cm de diámetro de esta masa y un cerco de *vainillas*.
- Bata las yemas con la mitad de azúcar hasta punto cinta.
- Bata las claras con el azúcar restante hasta obtener picos que caigan levemente.
- Agregue al batido de yemas las claras alternando con la *harina* previamente tamizada y mezclando con movimientos envolventes.
- Coloque la preparación en una manga con un pico de 7mm de diámetro y sobre una placa con papel *manteca* trace cercos haciendo un zigzag, luego puntos, *vainillas*, y en otra placa realice tres discos en forma de espiral comenzando de adentro hacia afuera de 18cm de diámetro, espolvoree todas las preparaciones con azúcar impalpable y rocié con agua fría.
- Cocine en horno precalentado a 190ºC durante 10 a 12 minutos.

Crema de mascarpone

- En un bowl, coloque las yemas junto con los huevos, agua y azúcar, bata la mezcla sobre un baño María hasta 85ºC, una vez que se forme una espuma firme retire y siga batiendo hasta que alcancen temperatura ambiente
- Agregue el batido al queso mascarpone, y por ultimo la *crema* batida a ½ punto.

Almíbar de café

- En una olla con agua caliente disuelva el *café*, luego agregue el *almíbar* junto con el *licor*, mezcle y deje enfriar.

Armado

- Coloque dentro de un aro el cerco de *vainillas* ajustando la longitud para que la unión resulte prolija, luego acomode en la base un disco de vainilla.
- Cubra con una capa de *crema* de mascarpone, encima coloque otro disco de *vainillas*, humedezca con el *almíbar* de *café*, otra capa de *crema* de queso, nuevamente otro disco embebido y otra capa de *crema*.
- Reserve en la heladera durante una hora hasta que este firme.

Presentación

- Espolvoree con cacao en polvo y corte en porciones.

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