

Será por recetas



Tiramisú

Recetas de postres, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 45 Minutos

 Fácil

 Enviada el 20/06/2012

Ingredientes

- 200 ml de café espresso enfriado
- 3 huevos muy frescos
- 1 o 2 cucharadas soperas de cacao en polvo
- 4 cucharadas soperas de amaretto
- 75 g de azúcar
- 120 g de bizcochos de soletilla
- 250 g de mascarpone

Elaboración

Primero mezclar el espresso y el amaretto. Recubrir el fondo de una fuente baja (20 x 18) con la mitad de los bizcochos y mojar con la mitad de la mezcla de café y amaretto. Separar las yemas de las claras y batir las claras a punto de nieve.

Con la batidora mezclar las yemas de los huevos con el azúcar hasta lograr una masa espumosa. A continuación añadir el mascarpone batiéndolo bien. Cucharada a cucharada verter a la crema con cuidado, la clara de huevo montada.

Incorporar la mitad de la crema sobre los bizcochos. Recubrir con el resto de los bizcochos, mojándolos con el resto de la mezcla del espresso.

Untar con el resto de la crema de mascarpone y cubrir la fuente con papel de plástico.

Dejar reposar entre 6 o 8 horas en la nevera y antes de servir espolvorear el tiramisú con el cacao en polvo tamizado.



Autor receta de Tiramisú

MasterCook

 40 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 15/06/2012