

MI COCINA

REPOSTERÍA



TIRAMISÚ

Ingredientes:

- 4 huevos
- 400 grs. de queso mascarpone (dos tarrinas)
- 4 cucharadas de azúcar
- bizcochos
- cacao azucarado o chocolate rallado
- café

Preparación de las masas:

1ª masa

A 4 claras montadas con una batidora se le añaden 2 cucharadas de azúcar y una tarrina de queso mascarpone, removiendo todo despacio con un tenedor de madera hasta que esté homogéneo.

2ª masa

Se mezclan 4 yemas con 2 cucharadas de azúcar en la batidora para que suba un poco (se empieza con la batidora baja y se va subiendo; al menos durante 5 minutos). Después de le añade la otra tarrina de mascarpone.

Preparación del Tiramizú:

Se mojan los bizcochos en café, con cuidado de que no estén secos ni se rompan, y se van colocando como base en un recipiente adecuado. Se coloca una de las dos masas y a continuación se le coloca encima chocolate rallado. Se vuelve a colocar otra capa de bizcochos mojados en café, se le coloca la otra masa, y de nuevo chocolate rallado. A la nevera y listo para degustar.

¡Buen provecho!