

Tiramisú

Ingredientes.

300 gr de café cargado frío
100 gr de ron o de amaretto
500 gr de queso mascarpone frío
200 gr de nata líquida fría
6 yemas de huevo
200 gr de azúcar
1 cucharadita de azúcar vainillado
3 claras de huevo
1 cucharada de azúcar (para lasa claras)
1 pellizco de sal
24 bizcochos de soletilla o 2 planchas de bizcocho genovés
50 gr de cacao puro para adornar

Elaboración:

Haga el café fuerte, deje enfriar y añada el licor.

Coloque la mariposa en las cuchillas e incorpore el queso mascarpone y la nata. Programe velocidad 3 y ½ hasta que esté montado. Vuelque la crema en un recipiente grande y reserve en el frigorífico. Sin lavar el vaso vuelva a colocar la mariposa en las cuchillas, viertas las yemas junto con el azúcar y el azúcar vainillado . Programe 6 minutos, 80° velocidad 3y ½. Retire a otro recipiente y deje enfriar.

Lave y seque muy bien el vaso y la mariposa. Vuelva a colocar la mariposa en las cuchillas, incorpore las claras, el azúcar y la sal y programe 3 minutos, 50° velocidad 3 y ½

Mientras mezcle la crema de mascarpone y nata con las yemas. Por último añada las claras ya montadas y mezcle con movimientos envolventes , hasta obtener una crema homogénea.

Puede hacer un tiramisú grande o presentarlo en copas individuales.

En el recipiente elegido disponga una capa de bizcochos o la plancha del bizcocho genovés humedecido con el café y el licor.

Extienda la mitad de la crema y espolvoree con cacao en polvo, ayudándose con un colador de malla fina. Coloque otra capa de bizcochos humedecidos, el resto de la crema, e introduzca en el frigorífico hasta el día siguiente. Antes de servir el Tiramisú espolvoree toda la superficie con cacao.

