

Tiramisú

Subida por antonio el 08/03/2011

Etiquetas: Postres



INGREDIENTES

Bizcochos de soletilla

Café recién hecho

Az car

Licor (Whisky, Amaretto, etc.)

200 cc. de Nata líquida

250 g. de Queso Mascarpone

1 Clara de huevo

Chocolate en polvo

PREPARACIÓN

Tapizar un molde rectangular o cuadrado con bizcochos, cuidando que todos los huecos queden bien tapados. Ba ar bien los bizcochos con una mezcla de café caliente, azúcar y licor. Cuando est n bien empapados aplastar un poco con una cuchara para que se igualen alturas. Reservar.

Montar la nata (ponerle 3   4 cucharadas de azúcar cuando empiece a endurecer). Cuando tenga una buena consistencia, agregar el queso mascarpone y mezclar bien.

Añadir una pizca de sal a la clara de huevo y montarla a punto de nieve. Mezclarla con la nata y el queso con movimientos envolventes, sin batir, para que no se baje.

Verter esta mezcla encima de los bizcochos bañados e igualar bien.

Con ayuda de un colador cubrir con cacao en polvo. Si se quiere también se le pueden poner virutas de chocolate por encima.

OTROS COMENTARIOS

Meter en el frigorífico, preferentemente de un día para otro, o por lo menos 8 horas.