Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de fresas

30min · 6 raciones · 790 kcal

Ingredientes

BIZCOCHOS DE SOLETILLA

- **3** Claras de huevo
- **1** pellizco de sal
- **3** Yemas de huevo
- **75gr** de azúcar
- **90gr** de harina de repostería
- **1 cucharadita** de azúcar vainillado

TIRAMISÚ

- **500gr** de fresas
- **250gr** de azúcar
- **250gr** de agua
- **2** huevos
- **1** Yema de huevo
- **500gr** de queso mascarpone
- **12** bizcochos de soletilla

Elaboración

BIZCOCHOS DE SOLETILLA

1. Montamos las claras con la sal, agregamos las yemas y mezclamos, añadimos la harina, el azúcar y el azúcar vainillado, terminamos de mezclar y pasamos la mezcla a una manga pastelera.
2. Sobre papel de hornear formamos bastones de unos 10cm, llevamos al horno a 8 min. a 180 grados y reservamos.

TIRAMISÚ

3. Cortamos 300gr de fresas en dados pequeños y reservamos.
4. En el vaso de la batidora ponemos 200gr de fresas, 100gr de azúcar y el agua, trituramos, cocinamos en un cazo a fuego medio durante 15 min. y reservamos.
5. Ponemos los huevos y la yema en un bol, agregamos 150gr de azúcar y batimos con las varillas unos 3-4 min.
6. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo 2 min. más, vertemos en una manga pastelera.
7. Vamos bañando los bizcochos en el almíbar de fresa, ponemos en la copa, a continuación el mascarpone, fresas en trozos y continuamos poniendo capas hasta el final de la copa.
8. Decoramos y lista para disfrutar

POR RACIÓN	15 g Proteínas	43 g Grasas	91 g Hidratos	2,4 g Fibra

Hecho con CookNest