la cocina de los golosos




POSTRES · VEGETARIANO

# Tarta ajedrez de tiramisú

8 raciones  898 kcal

## Ingredientes

### TIRAMISÚ

- Base de bizcocho (2 planchas redondas)
- **500 gr** de queso mascarpone
- **5** huevos
- **100 gr** de azúcar
- Café
- Licor de amaretto al gusto

### DECORACIÓN (OPCIONAL)

- Chocolate negro
- Cacao en polvo
- Nata para montar

### POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **16 g** |
| Grasas | **55 g** |
| Hidratos | **83 g** |
| Fibra | **4 g** |

## Elaboración

1. Separamos las claras y las yemas
2. Montamos las yemas con el azúcar hasta que queden muy espumosas y blanquecinas
3. Añadimos el queso mascarpone y reservamos
4. Montamos las claras a punto de nieve y las añadimos a la mezcla anterior, siempre en forma envolvente
5. Pasamos la mezcla a una manga pastelera para rellenar la tarta
6. Por otro lado, preparamos el bizcocho cortándolo en discos
7. Vamos montando la base alternando un disco de bizcocho y relleno de crema
8. Bañamos el bizcocho con el café y el licor, mezclados y fríos
9. Pasamos a la siguiente capa empezando con relleno de crema, a continuación un disco de bizcocho, y así sucesivamente
10. Para acabar, cubrimos con nata montada y espolvoreamos con cacao en polvo
11. Decoramos con adornos de chocolate negro

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos