Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú sin huevo

4 raciones 550 kcal

Ingredientes

- **100 ml** nata 35%
- **350 g** queso mascarpone
- **8** savoiardi
- **15 g** eritritol o 30 g azúcar
- Cacao
- **50 g** café

POR RACIÓN

Proteínas	**7,7 g**
Grasas	**49 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. Montar la nata sin que llegue a espesar mucho
2. Añadir el queso mascarpone y mezclar con una espátula
3. Partir los savoiardi por la mitad y remojar un poco en el café
4. Montar 3 capas: primero con una manga o cuchara añadir la crema, encima las dos mitades de un savoiardi remojado, luego otra de crema, espolvorear con cacao y hacer otra capa más con savoiardi y crema
5. Finalizar con una buena capa de cacao espolvoreado

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Maria
cooknest.app/@maria-buve · Instagram @maria.buve