Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú

4h · 8 raciones · 558 kcal

Ingredientes

- **500 ml** nata para montar 35%
- **500 g** mascarpone
- **70 g** azúcar glass
- **1 cdta** esencia de vainilla
- Savoiardi (yo he usado vicenzi)
- Café frío
- Cacao en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**5,6 g**
Grasas	**49 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Montar la nata con el mascarpone, el azúcar glass y la esencia de vainilla, batir hasta que se formen picos firmes.
2. Mojar los savoiardi en café frío (sin empaparlos demasiado) y colocarlos en el molde como base.
3. Cubrir con la crema de mascarpone y nata.
4. Repetir las capas hasta acabar los ingredientes (yo he hecho 2).
5. Terminar espolvoreando cacao en polvo por encima.
6. Dejar reposar en la nevera mínimo 4 horas (mejor de un día para otro).

Hecho con CookNest