Maria



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de calabaza

4h · 8 raciones · 511 kcal

Ingredientes

- **400 g** mascarpone
- **500 g** nata para montar
- **500 g** pulpa de calabaza asada y triturada
- **70**–100 g azúcar glas (ajusta al gusto)
- **1 cucharada** de pumpkin spice (o canela)
- **1 pizca** de sal
- Bizcochos de soletilla/savoiardi
- Café templado o frío
- Cacao en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**5,8 g**
Grasas	**44 g**
Hidratos	**23 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Poner en un bol el mascarpone, la pulpa de calabaza, el pumpkin spice, la pizca de sal y el azúcar glas.
2. Batir hasta obtener una crema homogénea y reservar.
3. Montar la nata mientras tanto y luego incorporarla a la mezcla con movimientos envolventes.
4. Remojar los bizcochos de soletilla en café, sin empaparlos demasiado.
5. Montar el tiramisú alternando capas de bizcochos y crema. Hacer dos capas.
6. Refrigerar en la nevera unas 4 horas.
7. Antes de servir, espolvorear con cacao.

Hecho con CookNest