Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú

6 raciones 559 kcal

Ingredientes

- Bizcochos de soletilla
- Cacao puro en polvo
- 2 tazas de café
- Queso mascarpone
- 2 huevos camperos
- 80 g de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	9,4 g
Grasas	40 g
Hidratos	43 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. Preparar dos tazas de café y dejarlas enfriar
2. Los bizcochos pueden hacerse en casa
3. Separar las yemas de las claras
4. En un bol, montar las claras a punto de nieve con unas varillas eléctricas
5. En otro bol, mezclar las yemas con el azúcar y batir bien hasta obtener un color blanquecino
6. Remover el queso mascarpone para que sea más fácil incorporarlo a las yemas azucaradas, mezclando sin batir y con movimientos suaves y envolventes
7. Después, añadir las claras y mezclar suavemente
8. Montar el tiramisú: mojar los bizcochos en el café (poco, con cuidado de que no se rompan) y colocarlos en un recipiente
9. Terminada la capa base, poner en la siguiente capa la mezcla de queso, azúcar, yemas y claras, y repetir el proceso dos veces más, volviendo a mojar los bizcochos en café
10. Enfriar en la nevera durante al menos 8 horas y, por último, espolvorear cacao en polvo

RECOMENDACIONES

Los bizcochos de soletilla fueron comprados en supermercados MAS para no tardar tanto, aunque también pueden hacerse en casa.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta