Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú

+4h · 8 raciones · 425 kcal

Ingredientes

- **5** yemas de huevo
- **500 gr** de queso mascarpone
- **1** o 2 cafés largos
- Bizcochos de soletilla
- **120 gr** de azúcar
- **1** chorreoncito de brandy o amaretto
- Cacao puro en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**8,6 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. Separar las yemas de las claras de cinco huevos y ponerlas al baño maría junto con el azúcar, removiendo bien
2. Cuando el preparado tenga la textura adecuada, retirar del fuego y mezclarlo con un buen queso mascarpone
3. Batir primero con varillas normales, después con varillas eléctricas y por último con movimientos envolventes con una espátula
4. Preparar un buen café largo y añadirle unas gotitas de brandy
5. Cuando se hayan enfriado, pasar los bizcochos de soletilla y formar capas en un recipiente: una capa de bizcocho, otra capa del queso mascarpone con las yemas y el azúcar, otra capa de bizcocho, y así hasta formar el tiramisú
6. Dejar reposar en la nevera durante al menos 10 horas
7. Añadir cacao puro en polvo tamizado
8. Servir

RECOMENDACIONES

Puedes usar amaretto en lugar de brandy.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta