XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de pistacho

10 raciones 604 kcal

Ingredientes

- **50 g** eritritol/azúcar
- **2** yemas
- **500 g** mascarpone
- **500 g** nata 35% MG
- **250 g** pistachos
- **1 paquete** savoiardi
- Café de especialidad

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**52 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Blanquea yemas + eritritol.
2. Añade mascarpone y mezcla.
3. Tritura los pistachos hasta crema.
4. En otro bol: mascarpone + nata + crema de pistacho, integra la mezcla anterior.
5. Prepara tu café favorito y moja los savoiardi.
6. Monta en capas (yo lo hice estilo abuela en bandeja grande).
7. Pistachos triturados por encima y a reposar.

RECOMENDACIONES

De un día para otro es nivel restaurante.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa