XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Tiramisú de panettone

8 raciones 500 kcal

Ingredientes

BASE

- Panettone (seco o sobrante)
- Cacaolat bien frío
- Cacao puro en polvo

CREMA DE MASCARPONE SEDOSA

- **4** yemas de huevo
- **100 g** de azúcar
- **1 cucharadita** de vainilla
- **500 g** de mascarpone (atemperado)
- **4** claras de huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**34 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

CREMA BASE PASTEURIZADA

1. Separa yemas y claras
2. Bate las yemas con el azúcar y la vainilla
3. Llévalas al baño María sin dejar de batir hasta que doblen volumen y espesen tipo crema

TERMINAR LA CREMA

4. Deja templar la mezcla de yemas
5. Incorpora el mascarpone hasta obtener una crema lisa
6. Monta las claras a punto de nieve
7. Mézclalas con movimientos envolventes

MONTAJE

8. Corta el panettone en láminas
9. Baña cada pieza en Cacaolat
10. Monta capas: panettone, crema, panettone, crema

FINAL

11 Espolvorea cacao puro por encima

REPOSO

12 Nevera mínimo 3 horas

13 De un día para otro es insuperable

RECOMENDACIONES

En tu porción, justo antes de comer, añade un chorrito de espresso caliente por encima.

Hecho con CookNest

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