

Postres



Tiramisú.

Ideal para post cena.

El tiramisú es un postre representativo de Italia y super famoso a nivel mundial. Este clásico no pasa de moda y sigue vigente entre las opciones golosas más ricas que hay. Además, por ser un postre abundante posee una receta muy fácil para hacer en casa y la mejor opción para sorprender a los comensales.

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN

0 minutos

TIEMPO TOTAL

30 minutos

PLATO

Postres

COCINA

Italiana

RACIONES

2 personas

CALORÍAS

280 kcal

EQUIPAMIENTO

- Set de Cuchillos Leo
- Batidora de mano Easy Hand Blender



INGREDIENTES

- 500 gr. de queso mascarpone
- 2 huevos
- 1 taza de café soluble con agua
- ½ taza de azúcar
- 30 gr. de cacao en polvo
- 20 bizcochos de soletilla

ELABORACIÓN PASO A PASO

- Preparar el café, dejar enfriar y reservar.
- Separar las yemas de las claras de los huevos. Montar las claras a punto nieve y reservar.
- En otro bol, batir las yemas con el azúcar hasta blanquear la mezcla. Con movimientos suaves y envolventes, añadir encima el queso mascarpone y luego las claras que dejamos a punto nieve hasta que quede una preparación cremosa.
- Embeber los bizcochos en el café y colocarlos en el fondo de una fuente. Colocar por encima la preparación realizada en el paso anterior.
- Por último, debemos verter sobre la preparación el cacao en polvo y dejar enfriar en la nevera por 4 horas como mínimo. ¡Listo, a disfrutar!