

Tiramisú de calabaza



Tiempo de
preparación

80 min.

Porciones

8

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 4 piezas de Huevo San Juan® (claras)

- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar.
- 6 piezas de Huevo San Juan® (yemas)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina.

Para la crema:

- 6 piezas de Huevo San Juan® (yemas)
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar.
- $\frac{1}{2}$ taza de puré de calabaza.
- $\frac{1}{4}$ de taza de agua.
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de canela.
- 1 pizca de nuez moscada.
- 1 pizca de clavo.
- 2 tazas de queso mascarpone

Cantidades necesarias:

- Café espresso frío.
- Crema batida.
- Cocoa para decorar.
- Canela para decorar.

Preparación

El tiramisú es una preparación clásica de la cocina italiana, se elabora a base de soletas, café y una mezcla de queso mascarpone; en esta ocasión le damos un giro, añadiendo sabor a dulce de calabaza. Es una combinación de sabores y texturas perfecta.

1. Divide Huevo San Juan® en claras y yemas. Reserva las cantidades que pide la receta.
2. Para el bizcocho, bate las **claras Huevo San Juan®** con el azúcar hasta doblen su

tamaño y se forme un merengue, posteriormente (a velocidad baja) agrega las **yemas** poco a poco hasta que se integren por completo. Retira el bowl de la batidora e integra la harina poco a poco de forma envolvente.

3. Pasa cuidadosamente el batido a una manga con duya lisa y sobre una charola con papel encerado comienza a formar las soletas.

4. Hornea las soletas a 180 °C por 20 minutos, hasta que estén doraditas. Retira del horno y deja enfriar.

5. Para la crema, en una batidora con el aditamento de globo, bate las yemas hasta que doblen su tamaño y cambie el color; mientras se baten las yemas , cocina el azúcar con el agua hasta alcanzar una temperatura de 115 °C (bola suave). Una vez que el caramelo alcance temperatura y las yemas estén bien montadas, vierte el caramelo a las yemas en forma de hilo para integrar poco a poco, continúa batiendo hasta que la preparación esté bien fría. Reserva

6. A parte, agrega poco a la mezcla de yemas el puré de calabaza, las especias y mezcla de forma envolvente; finalmente agrega el queso mascarpone e integra con cuidado de forma envolvente.

7. Para formar el tiramisú, en un molde refractario, coloca una capa de soletas como base, barniza con un poco de café espresso y con ayuda de una manga con duya, coloca una capa de la crema de mascarpone y calabaza; realiza esta operación hasta formar 3 capas (aprox). Refrigera por mínimo 30 minutos o hasta que esté bien firme.

8. Termina con una capa de crema batida (duyada), y espolvorea con cocoa y canela en polvo para decorar.