

Tiramisú



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

4

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

200 g bizcocho de huevo

500 g queso Mascarpone

150 g Yemas San Juan

200 g crema para batir

150 g azúcar

100 g café expreso

Cantidad necesaria cocoa, frambuesas y hojas de menta Bizcocho de huevo

120 g harina.

120 g azúcar

4 pzas Huevo San Juan 10 g azúcar glass

Preparación

- En baño María a una temperatura de 45°C, incorporar el azúcar sobre las yemas hasta formar punto de listón
- Sin dejar de batir dejar que baje un poco la temperatura.
- Incorporamos el queso Mascarpone y mezclamos bien hasta que quede una textura cremosa, sin grumos.
- Montar la crema para batir e incorporamos al queso en forma envolvente.
- Seleccionar los recipientes deseados para el montaje, Colocamos uniformemente la primera capa de bizcocho cortado a la medida del molde una vez que haya sido mojado con el café.
- Colocar una capa de queso sobre el pan y repetimos la operación hasta tener dos capas de pan con café y tres de queso.
- Decorar con cocoa, frambuesa y hojas de menta. Bizcocho de huevo
- Montar el huevo con el azúcar a punto de listón firme.
- Dejar de batir el huevo e incorporamos la harina en forma envolvente.
- Colocar la preparación en una charola, extendiendo a que quede un grosor de 1 centímetro, la charola previamente engrasada y harinada
- Polvear la preparación con el azúcar glass con ayuda de un colador fino
- Hornear a 180°C por 25mn o que este firme
- Dejar enfriar y utilizar