Tiramisú

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	4	Postres	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 maje un poco la temperatura.

– Incorporamos el queso Mascarpone y mezclar bien hasta que quede una textura cremosa, sin grumos.

– Montar la crema para batir e incorpora 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 la azúcar a ponto de listón firme.

– Dejar de batir el huevo e Incorpora 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