



Tiramisú

Ingredientes para 6 personas:

4 huevos

4 cucharadas de azúcar

500 gr. de mascarpone

café

cacao en polvo

bizcochos de soletilla duros

- Hay que hacerlo por lo menos 6 horas antes de comerlo y todavía mejor, de víspera.

Separa yemas y claras. Bate hasta blanquear y dobar volumen las yemas con 3 cucharadas de azúcar. Monta a punto de nieve las claras con 1 cucharada de azúcar. Prepara el café.

Mezcla el mascarpone con las yemas.

Añade las claras en 3 tiempos con movimientos envolventes de abajo a arriba.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Coloca en una fuente (mejor de cristal) una capa de bizcochos mojados en el café. Tendrás que mojarlos más o menos dependiendo de cuanto quieras que sepa a café.

Pon encima una capa de la crema y espolvorea con un colador el cacao.

Añade las capas que quieras dependiendo de la cantidad de crema que tengas, terminando siempre con el cacao.

Te pongo una vista lateral

y una desde arriba. Mételo en la nevera al menos 6 horas, y si puedes, toda la noche.