

Tiramisú 2

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
300 ml Nata
2 cucharada/s Ron - ó amaretto
3 cucharada/s Café - fuerte
50 gr Azúcar glass
500 gr Queso mascarpone
250 gr Chocolate Negro
1 cucharadita/s Vainilla
75 gr Azúcar
1 gr
4 Huevos
400 gr Bizcochos soletilla

ELABORACIÓN

Ponemos azúcar y 50 ml. de agua a fuego suave, hasta que el azúcar se haya disuelto, hervimos por 3 minutos, dejamos enfriar. Montamos 150 ml. nata bien compacta. Montamos dos claras a punto de nieve. Blanqueamos 2 yemas con la esencia de vainilla, incorporamos el almíbar frío, añadimos con sumo cuidado la nata y las claras batidas a punto de nieve. Fundimos 100 gr. de chocolate al baño maría, el chocolate restante lo rallamos y reservamos. El mascarpone lo mezclamos con el chocolate fundido, el azúcar glasé y las yemas restantes, batimos las dos claras a punto de nieve y también lo incorporamos al queso. Mezclamos el café con el ron (aunque la receta dice ron, yo particularmente le pongo amaretto. Molde en la base bizcochos rociados con la mezcla de café, esparcimos la cuarta parte del chocolate rallado, encima la cuarta parte de la mezcla de queso, nivelamos, así las cuatro capas, terminamos con queso, tapamos el molde y metemos al congelador. Desmoldamos montamos la nata restante, extendemos por encima y si queremos espolvoreamos con un poco de cacao amargo.