

Tiramisú

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

INGREDIENTES

0

200 gr Queso crema

3 Yema de huevo

6 cucharada/s Azúcar

3 Claras de huevo - batidas a nieve en forma envolvente.

200 gr Café - frío

3 cucharada/s Licor - café o vino oporto

ELABORACIÓN

Mezclar el café con el licor de café o el vino oporto. Remojar vainillas y colocarlas en el fondo de una bandeja honda. Cubrir con la preparación de queso. Enfriar y en el momento se servir espolvorear con cacao amargo en polvo.