

Tiramisu

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

INGREDIENTES

0

Bizcocho de cuchara (tiramisu)

Mousse de mascarpone (Tiramisu)

Baño de café (Tiramisu)

Cacao

ELABORACIÓN

Masa de bizcocho en aro y bizcocho horneado y puesto en aro Baño del bizcocho central y Molde con crema en los laterales y base Colocamos el bizcocho bañado y Ponemos la crema encima Alisamos y al congelador. Espolvorear encima cacao.Nuestra elaboración en pequeñito:

El bizcocho y su baño de café Montaje: capa de bizcocho bañado, mousse. Otro bizcocho y otra capa de mousse. Y por último otra capa de bizcocho, al servir espolvorear con cacao.