



Tiramisú exprés

Descripción

default watermark



Una receta ideal para cuando tienes invitados y no tienes postre o les quieres sorprender, se prepara en un pis-pis.

Otras recetas de postres para tomar fríos, o no?

[Vasitos de pera y crema de yogur](#) , [Crema fría de galletas](#) , [Delicia de crema semifría](#) , [Tarta de crema caramelizada](#) , [Tarta de crema de limón](#) .

**Ingredientes:** (Dependiendo de los moldes para 6 unidades).

- 12 bizcochos tipo boudoir (como los de la foto) o de soletilla, 2 por vasito.
- 250 gr de queso mascarpone, queso crema, ricotta. A vuestro gusto.
- 80 gr de azúcar glas.
- 250-300 ml de café.
- 2 huevos.
- Licor de almendras (Amaretto) al gusto. Opcional.
- Cacao en polvo, virutas de chocolate. Para decorar.

### **Preparación:**

Escogemos los moldes, vasitos o recipientes para el tiramisú y reservamos. Si no queremos moldes individuales lo podemos hacer en un recipiente grande.

Preparamos café a nuestro gusto: Suave o fuerte. Y lo mezclamos con el licor, reservamos.

En un bol amplio ponemos las yemas de huevo junto con el azúcar, batimos con unas varillas eléctricas hasta que el huevo blanquee y duplique su tamaño. Incorporamos el queso y seguimos batiendo, hasta que quede una crema homogénea.





Para montar los vasitos, mojamos un bizcocho en el café con el licor y lo colocamos como base.

•



- 



### Biscochos Boudoir

Vertemos por encima la crema de queso, otra capa de bizcocho empapado en la mezcla de café y licor y rematamos con capa de crema.

•





Espolvoreamos la superficie con cacao en polvo y reservamos en la nevera hasta el momento de servir.

¡No digáis que no es un postre sencillo, ¿verdad? ¡Delicioso!

**Consejo:** Se puede hacer de vÃspera. Yo prefiero espolvorear el cacao justo antes de servir. Dependiendo de lo cafeteros que seamos pondremos mÃs o menos fuerte el café.

Síguenos en Facebook: [facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En Instagram: [instagram.com/\\_masqpostres](https://instagram.com/_masqpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: [hola@masqpostres.es](mailto:hola@masqpostres.es)

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

### Categoría

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Quesos
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

### Fecha de creación

febrero 12, 2021

### Autor

admin