

Tiramisú

Descripción

He consultado varias recetas de este postre y he llegado a la conclusión que, al igual que en otras muchas, cada uno tiene sus trucos y aportaciones. Y digo esto, porque en alguna le ponen leche con cacao, en otras, aparte del café de cafetera le ponen café soluble (tipo Nescaf ), en fin, esta claro que la cocina es imaginación.



Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- * 250 gr de mascarpone. El que os guste, yo he puesto el de Mercadona.
- * 60 gr de azúcar.
- * 3 huevos.
- * 250 ml (un vaso de los de duralex de toda la vida) de café de cafetera. Como os guste: fuerte o suave.
- * 1 vaso de chupito de licor de almendras. Yo lo he comprado en Mercadona, se llama Disaronno. Si no os gusta el alcohol, poned menos.
- * 1 cucharadita de postre de azúcar.
- * Bizcochos de soletilla. La cantidad depende del molde que utilicemos y de las capas que pongamos. Yo he puesto dos capas.
- * Pizca de sal.
- * Cacao, café soluble y virutas de chocolate (esto es opcional), para decorar.

Preparación:

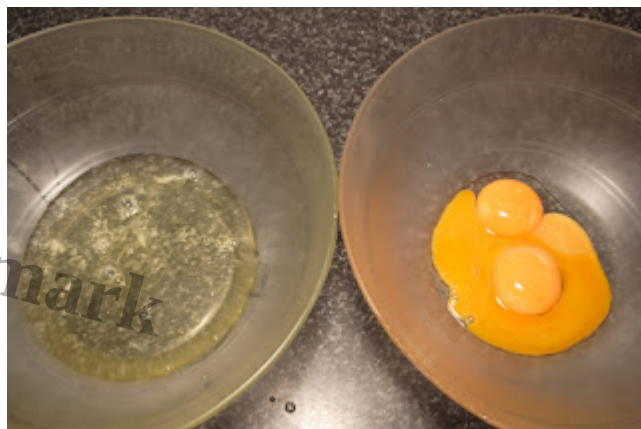
Escogemos el molde y reservamos. Mezclamos el café con el licor de almendras, con la cucharadita de azúcar y reservamos.



Separamos las claras de las yemas y en un bol montamos estas a punto de nieve con una pizca de sal y reservamos.

En otro bol grande batimos, con la varilla de batidora, las yemas hasta que dupliquen su volumen y tomen un color blanquecino. Añadimos el azúcar y seguimos batiendo con la varilla. Cuando esté todo integrado, echamos el mascarpone, batimos, hasta que se incorpore y vertemos las claras a punto de nieve. Seguimos batiendo hasta que nos quede una crema melosa. Y reservamos.

default watermark



En el molde vamos disponiendo los bizcochos de soletilla y, con ayuda de una cuchara, los empapamos con la mezcla del café y el licor, que queden bien empapados.



Ahora



vertemos una capa de crema, la extendemos bien, seguimos con otra capa de bizcochos, los empapamos bien y acabamos con otra capa de crema.

Para decorar, ponemos cacao en un colador fino, café soluble y espolvoreamos por toda la superficie (este paso es a vuestro gusto, a mi no me gusta abusar, le pongo lo justo para cubrir la crema) y unas virutas de chocolate (opcional).



Consejo: Como en la receta ponemos huevos en crudo, **tendremos la tarta siempre refrigerada para evitar problemas.** Es preferible hacerla de vÃspera, los bizcochos se empapan bien y coge mejor los sabores.

La decoraciÃ³n es a vuestro gusto. Ami no me gusta una capa de cacao demasiado gruesa, prefiero poner lo justo y terminar con unas virutas de chocolate. Decoraremos justo antes de servir.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creación
septiembre 11, 2015

Autor
admin

default watermark