

INGREDIENTES

400 gr de bizcochos al huevo
500 gr de queso mascarpone
120 gr + 2 cucharadas de azúcar
6 huevos de talla M
2 vasos de café bien concentrado
Cacao en polvo



ELEBORACIÓN

Separar las claras de las yemas de los huevos.

A las yemas les añadimos 60 gr de azúcar y batimos intensamente con unas varillas (ya sean eléctricas o manuales) hasta que esté bien integrado y bien cremoso (lo realizaremos al baño María). En este punto, vamos a añadir el mascarpone y lo mezclaremos todo bien.

Elaboraremos un merengue suizo poniendo las claras con 60 gr de azúcar al baño maría montándolo luego.

Cuando estén montadas, vamos a ir añadiendo el merengue poco a poco a la mezcla de yemas, con movimientos de abajo a arriba cuidadosos para no desmontarlo.

Nos pondremos a elaborar los bizcochos soletillas, aunque se pueden comprar hechos. De hecho, en Italia se utilizan unos bizcochos que se llaman savoiardi, que son unos bizcochitos pequeños, finos y secos, muy secos, Tienen una costra de azúcar por encima característica.

Para el montaje del tiramisú preparamos el café (que puede ser soluble, pero mucho mejor si es expresso recién hecho) y le añadimos las 2 cucharadas de azúcar. Si no estáis seguros de cuánto café absorberá cada bizcochito, coged uno y haced una prueba, pero no tengáis miedo porque permiten bastante cantidad de café.

El proceso es el siguiente: vamos a ir colocando los bizcochos mojados uno al lado del otro, todos en un mismo sentido, hasta cubrir la base de un recipiente preferentemente rectangular y grande (sale una buena cantidad de tiramisú). Acto seguido, cubrimos los bizcochos con una buena capa de crema, y finalmente espolvoreamos con cacao en polvo la superficie hasta cubrirla por completo y que no se vea la base blanca, con ayuda de un tamizador o con un colador.

Repetiremos el proceso tantas veces como nos permita el recipiente y la cantidad de crema y bizcochos. Si nos sobrasen ingredientes, podemos aprovecharlos para hacer copas individuales, que además quedan preciosas. Después de montarlo, debemos dejarlo reposar en la nevera durante al menos 1 hora, aunque ya os digo que cuanto más tiempo lo dejemos, mejor.



LÁCTEOS



HUEVOS



CONTIENE
GLUTEN