

Fresamisú



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/fresamisu>

Preparación

Limpiar, secar y eliminar el cabo de las fresas. Ponerlas en el vaso de la batidora con el vino blanco, 1 cucharada de azúcar y la canela en polvo. Batir. Dejar reposar en la heladera. Para preparar el mascarpone: separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el resto del azúcar hasta que estén blancas y espumosas. Añadir el mascarpone y el extracto de vainilla y seguir batiendo. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas a la crema de mascarpone con movimientos envolventes pero sin batir. Una vez que las claras estén incorporadas dejar reposar la crema en la heladera al menos durante media hora/1 hora. Para el montaje: mojar las vainillas con el jugo de fresas y vino blanco prestando atención de que no se mojen demasiado. Ir cubriendo la base de un molde rectangular. Cubrir la base con la crema de mascarpone. Poner una segunda capa de vainillas y terminar con el resto del mascarpone. Cubrir con film transparente y dejarlo reposar en la heladera hasta el momento de servir. También se puede preparar en porciones individuales. Fuente: <http://amiloquemegustaescocinar.com/>

Ingredientes

- 150 gramo/s Galletitas savoirdi (vainillas)
- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 3 cucharada/s Azúcar
- 2 Huevos
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 200 gramo/s Fresas
- 1 cucharadita/s Canela
- 200 cc. Vino blanco seco

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Postre, Dulces

