

Rol de tiramusú sin gluten



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 12

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rol-de-tiramusu-sin-gluten>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Engrase una bandeja rectangular, forre con papel manteca y engrase el papel también. Batir las claras a punto de nieve hasta que estén brillantes y suaves. En otro tazón batir las yemas con el azúcar hasta se torne amarillo espeso y de color pálido. Añada el cacao y el café. Tome una cucharada grande de las claras de huevo y mezclar en las yemas, luego agregar el resto de las claras. Vierta en el molde preparado y esparcir bien con una espátula. Hornear en horno precalentado durante 20 minutos. Retire la sartén del horno y deje enfriar el bizcocho en el molde. Cuando esté fría coloque sobre otro pedazo de papel espolvoreado con azúcar impalpable. Para el relleno, mezclar el queso mascarpone con la crema hasta que esté bien cremoso. Untar el rol con la mezcla. Usando el papel de pergamino para ayudarse, rodar para formar un pionono. Levante con cuidado y colocar en una bandeja de servir. Se puede romper, pero está bien. Espolvorear con azúcar en polvo adicional y espolvorear un poco de chips de chocolate en la parte superior si se desea. Enfriar en la heladera durante al menos

Ingredientes

- 8 Huevos
- 2/3 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Cacao
- 1 cucharada/s Café en polvo
- 450 gramo/s Queso Mascarpone
- 6 cucharada/s Crema de leche
- 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear
- 1 puñado/s Chips de chocolate para decorar

Categorías

Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

media hora antes de servir.

