

Tiramisú clásico



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tiramisu-clasico>

Preparación

Poner una olla a hervir. En un bowl de metal, mezclar las yemas con el azúcar y cocinar a baño María. Bajar el fuego y cocinar por 10 minutos, batiendo constantemente con batidor de metal. Retirar del fuego y continuar batiendo hasta que la mezcla esté bien espesa y de color levemente amarillento.

Agregar el queso mascarpone a la preparación anterior. Batir hasta que se haya incorporado. En un bowl aparte, batir la crema hasta que se formen picos. Incorporar la crema en forma envolvente a la mezcla y reservar. Partir las vainillas por la mitad y forrar la base y las paredes de un molde de vidrio mediano (puede ser rectangular o redondo, lo que prefiera). Pintar las vainillas con el licor de café. Cubrir las vainillas con la mitad de la preparación. Realizar otra capa de vainillas, pintarlas con el licor de café y cubrir con el resto de la preparación. Espolvorear con el cacao amargo y los rulos de chocolate. Llevar a la heladera por varias horas, es ideal si lo prepara la noche anterior. Hacer los rulos de chocolate con el pelapapas y el chocolate a temperatura ambiente.

Ingredientes

- 6 Yemas de huevo
- 1 1/4 taza/s Azúcar
- 1 1/4 taza/s Mascarpone
- 1 3/4 taza/s Crema de leche
- 2 paquetes Vainillas (biscuits)
- 1/3 vaso de licor de Café
- 1 cucharadita/s Cacao
- 30 k¿grs. Chocolate para hacer rulos

Categorías

Día Especial, Italiana, Todo el año, Lácteos y huevos

