Tiramisú de chocolate blanco y frambuesas

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tiramisu-de-chocolate-blanco-y-frambuesas

Preparación

En el cuenco de una batidora, mezclar la crema de leche, el azúcar y la esencia de vainilla. Batir hasta que se formen picos firmes. Retirar a otro recipiente. En el mismo tazón, batir el queso mascarpone con 2 cucharadas de licor de naranja. Batir hasta obtener una mezcla homogénea. Incorporar suavemente 1/4 de la mezcla de crema batida para aclarar, luego agregue el resto de la crema batida. Tomar un molde desmontable que desee y cubrir el fondo y los lados con papel manteca. Coloque en el fondo una capa de vainillas y mojarlas con un poco de licor de naranjas. Luego, cubrir con la mitad de la mezcla de mascarpone, la mitad de las frambuesas y la mitad del chocolate rallado. Cubra con más vainillas, licor y mascarpone. Envolver en papel film y refrigerar durante la noche. Retire el papel de los lados y deslizar el tiramisú en un plato grande. Antes de servir, cubra con chocolate rallado restante y frambuesas frescas. Disfrute!

Ingredientes

- 7 cucharada/s Licor de naranjas
- 1-1/2 taza/s Crema de leche
- 1/3 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 500 gramo/s Queso Mascarpone
- 28-32 Vainillas
- 3-4 taza/s Frambuesas
- 60 gramo/s Chocolate blanco rallado

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Italiana, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Una cocinera experta, Postre