

# 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

