

Tiramisú de frutos rojos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 4hrs. 0min

Tiempo total: 4hrs. 20min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tiramisu-de-frutos-rojos>

Preparación

En un tazón grande, bata la crema de leche hasta que se formen picos suaves. Añadir el azúcar impalpable y continúe batiendo hasta que esté firme. Agregue el queso y combine hasta que estén bien mezclados. Agregar el licor y batir a velocidad baja hasta combinar. Gradualmente vierta las frambuesas. En un tazón pequeño, colocar el café. En un para hornear de vidrio, o cualquier otra fuente de horno rectangular preferentemente, coloque suficientes vainillas, previamente remojadas en café, para cubrir el fondo. Cubrir con la mitad de la mezcla de queso y volver a colocar una capa de vainillas remojadas y luego la mezcla de queso restante. Finalizar con cacao en polvo cernido sobre la superficie. Refrigere durante al menos 4-6 horas.

Ingredientes

- 225 gramo/s Queso Mascarpone
- 3/4-1 taza/s Azúcar impalpable
- 2-1/2 taza/s Crema de leche
- 1-1/2 taza/s Café espresso preparado y a temp. ambiente
- 1/4 taza/s Licor de cerezas (opcional)
- 1-1/2 taza/s Fresas-Frutillas
- 1-1/2 taza/s Frambuesas
- 24-28 Vainilla (biscuits)

Categorías

Cumpleaños, Cumpleaños, Cumpleaños, Año Nuevo, Día Especial, Día Especial, Italiana, Todo el año, Costosa, Frutas, Exótica, Exótica, Ingrediente extra, Ingrediente extra, Ingrediente extra, Para/con niños, Para/con niños, Familia, Familia, Gourmet, Gourmet, Gourmet, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre, Dulces

