

# Tiramisú de ricotta y mascarpone



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tiramisu-de-ricotta-y-mascarpone>

## Preparación

Dividir los huevos, separar las claras de las yemas. Batir por un largo tiempo con la batidora eléctrica las yemas con el azúcar hasta que la mezcla esté hinchada y esponjosa. Añadir el queso mascarpone y la ricota , luego batir las claras de huevo a punto de nieve firme e incorporar suavemente en la mezcla de huevos y queso, hasta obtener una crema agradable. Colocar en el fondo de la sartén un poco de crema, pasar las vainillas por café (se le puede agregar un poco de azúcar al café) y crear una capa uniforme sobre la crema. Cubrir con la mitad de la crema y repetir la capa de vainillas. Completar con la crema restante y espolvorear con cacao en polvo. Llevar a la heladera durante al menos tres horas. Sirva bien frío. Disfrute!



## Ingredientes

- 250 gramo/s Queso Mascarpone
- 150 gramo/s Azúcar
- 1 poco Cacao
- 250 gramo/s Ricota
- 2 paquete/s Vainilla
- 6 Huevos
- 1 poco Café

## Categorías

Un día normal, Árabe, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Postre