

Tiramisú endurecido



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 30min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Calentar la miel hasta llegar a los 120 grados y luego volcarla en forma de hilo sobre las claras batiéndose a punto nieve. Incorporar la gelatina previamente hidratada en el agua y fundida por 10 segundos en el microondas; y seguir batiendo hasta que el bol se enfríe. Retirar, agregar el queso mascarpone; con movimientos envolventes, la crema batida a medio punto; y por último las avellanas peladas, tostadas y cortadas. En un molde cuadrado de acero apoyado sobre una placa cubierta con papel manteca, volcar la mitad de la crema, cubrir con el pionono previamente humedecido con el café; extender el resto de crema; y llevar al freezer. Una vez bien congelado retirar, cortar en lingotes rectangulares y reservar nuevamente en el freezer. Para las láminas de chocolate, extender una capa de 1 mm de grosor de chocolate derretido sobre un papel manteca dispuesto sobre una placa y llevarla a la heladera. Cuando se haya endurecido retirar y cortar rectángulos medio centímetro más grandes que los lingotes. Para el armado final, disponer una lámina de chocolate, sobre él un rectángulo de crema helada; cubrir con otra lámina; y espolvorear apenas con cacao

Ingredientes

- 75 grs. Clara de huevo
- 220 grs. Miel de Abejas
- 10 grs. Gelatina sin sabor
- 50 cc. Agua
- 250 grs. Queso Mascarpone
- 250 grs. Crema de leche
- 100 grs. Avellanas
- 300 grts. Pionono de cacao (o común)
- 250 cc. Café
- 100 grs. Chocolate cobertura
- 1 poco Cacao

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Costosa, Lácteos y huevos, Exótica, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

en polvo. Foto: Eugenio Mazzinghi

