

Tiramisú simple



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

En una batidora batir las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que esté suave y mullido. Agregar el queso mascarpone en la mezcla de huevo con una espátula. Ponga a un lado. Sumerja las vainillas en el café y arreglar 12 de ellos en el fondo de un recipiente de vidrio. Tenga cuidado de no remojar demasiado las vainillas ya que se le romperán. Extienda la mitad de la mezcla de queso sobre las vainillas y repetir con las restantes para formar dos capas. Cubrir y refrigerar durante 1 hora y luego espolvorear el cacao en polvo antes de servir.

Ingredientes

- ✓ 1-1/2 taza/s Queso Mascarpone
- ✓ 1/4 taza/s Azúcar
- ✓ 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 3 Yemas de huevo
- ✓ 24 Vainillas (galletas esponjosas)
- ✓ 1 cucharada/s Cacao
- ✓ 1-1/2 taza/s Café preparado
- ✓ 1/4 vaso/s Rhum - Ron (opcional)

Categorías

Un día normal, Día Especial, Italiana, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

