

TIRAMISÚ

- 200ml de café frío
- 80-100gr de bizcochos de soletilla (8 bizcochos)
- 250gr de queso mascarpone
- 2 yemas
- 2 claras
- 60gr de azúcar
- Pizca de sal
- 15ml de licor de café (opcional)
- Cacao sin azúcar

Primero hacer el café para que se vaya enfriando.

Una vez frío mezclar con el licor (si se va a usar).

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal.

Batir las yemas con el azúcar hasta que blanqueen.

Añadir poco a poco el queso a la mezcla de yemas-azúcar.

Incorporar la clara montada con movimientos envolventes.

Mojar ligeramente los bizcochos en el café de uno en uno, e irlos colocando en un molde de cristal cubriendo la base. Se pueden cortar para adaptarlos al molde.

Colocar una capa con la mitad de la crema sobre los bizcochos.

Poner otra capa de bizcochos.

Y una última capa de crema.

Echar en un colador una cucharadita de cacao y espolvorear por encima.

Refrigerar un mínimo de 6h.

Nota: Si queremos presentarlo bonito la última capa de crema la metemos en una manga pastelera y hacemos rosetones.

Nota 2: para los raritos que no les gusta el café, podemos sustituirlo por 200ml de leche y 20gr de cacao en polvo sin azúcar.