TIRAMISÚ DE FRESAS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** laly

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Individuales, para controlarse un poquito....., ee un no parar

Ingredientes para 4 personas :

- 12 BIZCOCHOS DE SOLETILLA
- 500 GR de FRESAS
- 300 GR de MASCARPONE
- 120 GR de AZÚCAR
- 150 ML. de NATA PARA MONTAR
- 2 HOJAS DE GELATINA
- 1 CLARA DE HUEVO

Preparación:

Paso 1

Elegimos los fresones mas grandes y vistosos para la base del tiramisú, escogéis dos fresones por vaso. Hidratar la gelatina. Con el resto bien lavado y laminado lo ponéis en una cacerola pequeña y añadís 3 cucharadas de azúcar, dejáis cocer a fuego lento hasta que el fresón haya soltado todo el líquido. Colar el sirope y lo dejáis enfriar y la pulpa sobrante la reutilizaremos para la crema de queso del tiramisú.

Paso 2

Montamos la nata firme y dejamos reposar. Batimos la clara a punto de nieve y reservar. Mezclamos el queso con el siropey el resto del azúcar muy bien, e incorporarles la nata y cuando esté bien ligado la clara con movimientos envolventes.

Paso 3

Ponemos en la base los bizcochos mojados en el jugo de las fresas, y las láminas de fresa cubriendo los laterales del vaso y cubrimos con la crema. Reposar 24 horas en el frigorífico.