Brownie tiramisú

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

Creador: Monónimo

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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Brownie:
- 125 g de harina
- 185 g de mantequilla
- 25 g de cacao en polvo sin azúcar
- 2 claras de huevos
- 2 huevos L
- 125 g de azúcar glas
- Cobertura
- 170 g de queso Mascarpone
- 170 g de queso Philadelphia
- 40 g de azúcar
- 3 claras
- 1.5 cucharaditas de Extracto de Vainilla
- 8 bizcochos de soletilla blandos
- 200 ml de café fuerte

Preparación:

Paso 1

Forramos un molde cuadrado de 20 cm de lado, reservamos. En un bol grande echamos la mantequilla (a temperatura ambiente) y el azúcar, batimos hasta que quede una crema esponjosa. Seguidamente añadimos los huevos y las claras, seguimos batiendo un par de minutos más. Por último añadimos la harina tamizada junto con el cacao y batimos hasta conseguir queden bien integrados. Volcamos esta masa en el molde, reservando 2-3 cucharadas de la misma. El siguiente paso será colocar encima de la masa de nuestro brownie, los bizcochos de soletilla, impregnados o bañados en el café. Los distribuimos, repartiéndolos por toda la superficie. Reservamos. Ahora nos ponemos con la cobertura de queso, para ello cogemos los dos tipo de queso crema y el azúcar, batimos muy bien 4-5 minutos, a continuación añadimos las claras de huevos y el extracto de vainilla, volvemos a batir hasta que la crema sea muy suave. Cogemos la crema de queso y la extendemos sobre los bizcochos de soletilla, repartiéndola bien por toda la superficie. Por último cogemos la mezcla de brownie que teníamos reservada y con una cuchara la repartimos en varios puntos, con un palillo la mezclamos con la crema de queso, formando remolinos. Al horno 170º C precalentado durante 55 – 60 minutos. Sacamos del horno, dejamos enfriar y sacamos del molde para dejar que se termine de enfriar sobre unas rejillas.