TIRAMISU

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

Creador: Juan a.Calderon **Recetizador:** neniaku

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio
El truco de esta receta:
Queda muy bien en bandejitas individuales

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 320 GR de BIZCOCHOS DE SOLETILLA
- 200. ML de CAFÉ RECIÉN HECHO
- 100 ML de RON NEGRO
- 6 HUEVOS
- 500 GR de QUESO MASCARPONE
- 125 GR de AZÚCAR
- 100 GR de CHOCOLATE NEGRO RALLADO
- CACAO EN POLVO

Preparación:

Paso 1

Separamos las claras de las yemas de los huevos. Montamos las claras junto con la mitad del azúcar y una pizca de sal hasta conseguir el punto de nieve. Batimos las yemas de los huevos con el resto del azúcar hasta que quede una masa blanquecina. Añadimos el queso mascarpone y con una espátula lo mezclamos con las yemas batidas. batiremos un poco más con la batidora para que se acabe de integrar todo. A continuación añadimos las claras en dos o tres veces y lo integraremos con movimientos envolventes procurando que no se bajen las claras y nos quede una crema.

Paso 2

Mezclamos el café recién hecho con el ron y lo ponemos en un plato hondo. Mojaremos rápidamente los bizcochos de soletilla de uno en uno y los pondremos en una bandeja honda, que cubriremos con los bizcochos. Por encima de los bizcochos pondremos una buena capa de la mezcla que hemos preparado y por encima pondremos un poco del chocolate rallado. Daremos unos golpes a la bandeja para que se reparta todo bien. Ponemos la ultima capa de bizcochos por encima y otra capa de la crema y espolvoreamos con una capa de chocolate rallado. Al ponerle esta capa de chocolate rallado hará que al poner el cacao no se quede mojado. Por encima lo cubriremos con cacao en puro en polvo . Lo guardaremos en el frigorífico al menos durante 12 horas