Tiramisú de chocolate (sin café)

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

Creador: Elenahmartin

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

un sabroso y famoso postre pero modificado, SIN CAFÉ, para los que les guste poco o si es para niños...

Ingredientes para 8 personas :

- 2 claras de huevo
- 4 yemas de huevo
- 100 gramos de azúcar
- 400 gramso de queso mascarpone
- 200 gramos de bizcochos
- 300 gramos de chocolate negro
- 200 ml de leche
- cacao

Preparación:

Paso 1

PARA EL RELLENO: Montar las claras a punto de nieve con las varillas. Las yemas y el azúcar también los batimos juntos hasta que se haga una masa espumosa. A esta segunda mezcla de yemas y azúcar le añadimos la mascarpone poco a poco mientras seguimos batiendo y luego las claras montadas.

Paso 2

BIZCOCHOS UNTADOS EN CHOCOLATE: Derretimos el chocolate negro en leche al baño maría. y untamos los bizcochos en el chocolate por las dos caras para que queden bien envueltos de chocolate

Paso 3

COLOCAR EN EL RECIPIENTE: 1- una capa de bizcochos con chocolate 2- una capa del relleno 3- un poco del chocolate y luego se repiten los pasos 1, 2 y 3 y para acabar lo hacemos con la capa de mascarpone (relleno) y

espolvoreamso cacao por encima. Luego enfriar en el frigorífico mejor durante 24 horas para que quede todo bien firme. **Y** *luego listo para disfrutar.*