

Tiramisú:

Ingredientes:

- 4 yemas de huevo
- Queso mascarpone (500g)
- 6/7 cucharadas soperas de azúcar
- ½ litro de café
- Bizcochos de soletilla (o melindros)
- Cacao en polvo
- Amaretto o coñac (opcional)



Preparación:

- Mezclar el azúcar y las yemas de huevo y blanquear (batir hasta que el azúcar se ha deshecho y nos quede una crema de color amarillenta - blanquecino)
- Añadir el queso mascarpone y batir hasta conseguir una mezcla cremosa y homogénea
- Mojar los bizcochos con el café (y el licor) e ir poniendo en un molde, echar por encima una capa de crema y repetir la operación hasta tener aprox. 2 ó 3 capas
- Meter en la nevera un día antes de servir para que quede cuajado
- Emplatar y servir la porción con un poco de cacao en polvo por encima

Consejos:

- Si queremos una crema más densa debemos añadir el doble de mascarpone y si la queremos más "ligera" (como una Mousse, para servirla en copas) podemos añadir 2 hojas de gelatina + ¼ de litro de nata montada