

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

5 cucharadas colmadas soperas de azúcar
100 gramos de cacao puro en polvo (un puñado para espolvorear)
3 huevos muy frescos
24 bizcochos
1 taza de café solo (fuerte).
500 gramos de queso mascarpone o crema espesa Mascarpone
Un brick de nata para montar de 250 kg
3 cucharadas de whisky o de licor de café

PREPARACIÓN

Metemos en el congelador 15 min antes de empezar un recipiente metálico y el brick de nata. Separamos y echamos las claras de huevos en un recipiente y las yemas en otro. Añadimos 1 Cda de azúcar a las claras y montamos a punto de nieve. (Estará en su punto cuando al dar la vuelta al recipiente ésta no se despegue del mismo).

Sacamos el recipiente y la nata del congelador, en l recipiente de metal vertemos el brick y añadimos 4 cucharadas colmadas de azúcar, batimos hasta que quede muy compacto.

En el recipiente donde tenemos las yemas añadimos el queso mascarpone, el resto del azúcar y mezclamos todo muy despacio en forma envolvente. Cuando esté bien mezclado añadimos poco a poco la nata montada y las claras a punto de nieve, nuevamente muy despacio y mezclando todo bien. En el café disolvemos la mitad del cacao en polvo y las 3 cucharadas de whisky o de licor de café, reservamos.

Preparamos un molde, si es rectangular mejor, forrado con papel vegetal (será más práctico a la hora de sacarlo)

Vamos mojando ligeramente los bizcochos en la mezcla anterior de café, sin dejar que se empapen demasiado para que no se rompan, cubriendo el fondo del molde. Cubrimos con una parte de la mezcla y colocamos una nueva capa de bizcochos mojados, otra parte de mezcla, otra de bizcochos y así sucesivamente hasta terminar con el resto de la mezcla.

Espolvoreamos con el cacao restante, para que quede bien, cogemos un colador pequeño, ponemos el cacao y damos golpecitos repartiendo por toda la mezcla.

Dejamos reposar en el frigorífico entre 12 ó 24 horas (preferiblemente).

NOTA

Podemos hacerlo en pequeños moldes individuales