



Tiramisú tradicional italiano

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 400 ml de *Café*
- *Cacao en polvo*
- 120 g de *Azúcar*
- 100 ml de *Agua*
- 4 Ud. de *Huevos*
- 400 g de *Bizcocho de soletilla*
- 500 g de *Queso Mascarpone*
- *Licor de naranja*

Preparación

Paso 1 - Preparación de la crema de mascarpone

En dos recipientes separados, vamos a preparar las *yemas* y las *claras* de los huevos. En el primer recipiente, batimos las yemas con 60 gramos de *azúcar* hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Luego añadimos el **queso mascarpone** y mezclamos bien hasta que no queden grumos.

Paso 2 - Montado de las claras

En el segundo recipiente, montamos las *claras* a punto de nieve con los otros 60 gramos de *azúcar*. Esto se puede hacer a mano o con un robot de cocina para acelerar el proceso. Asegúrate de que las claras queden bien firmes para darle la consistencia adecuada a la crema.

Paso 3 - Mezcla de las claras y yemas

Con movimientos envolventes, incorporamos las *claras montadas* a la mezcla de *yemas* y **mascarpone**. Es importante hacerlo con cuidado para no bajar las claras y mantener una textura esponjosa. Esta será la crema base de nuestro tiramisú.

Paso 4 - Preparación del café

Mezclamos el *café* con el *agua* y añadimos un chorrito de *licor de naranja* (opcional). Dejamos enfriar esta mezcla antes de usarla para mojar los **bizcochos de soletilla**.

Paso 5 - Montaje del tiramisú

En un molde con paredes altas, ponemos una capa de **crema de mascarpone** en el fondo. Luego, sumergimos los *bizcochos de soletilla* en la mezcla de *café* rápidamente para que no se empapen demasiado y los colocamos sobre la crema.



Paso 6 - Capas de crema y bizcochos

Añadimos otra capa de **crema** sobre los *bizcochos* y espolvoreamos *cacao en polvo* al gusto. Repetimos este proceso, alternando capas de *bizcochos* y **crema** hasta llenar el molde, terminando con una capa de crema y cacao en polvo.

Paso 7 - Reposo

Dejamos reposar el tiramisú en la nevera durante al menos 2 horas antes de servir. Esto permitirá que los sabores se mezclen y la textura se asiente correctamente.