

Tiramisú sin huevos

Ingrédients

- 500g de mascarpone
- 400g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 100g de azúcar

Préparation

1. Después de bastante tiempo sin publicar una nueva receta, aquí estoy con un tiramisú un poco especial ya que es sin huevos crudos, por lo tanto, adecuado para todos, incluidas las mujeres embarazadas y los niños pequeños.
2. La receta es extremadamente simple, sobre todo si usas galletas comerciales, y aunque la textura es diferente al tiramisú clásico (éste es más firme), este postre no es menos delicioso. Ingredientes: He utilizado el cacao en polvo de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 25 minutos + reposo en el refrigerador Para 6 a 8 personas: Ingredientes: de mascarpone de crema líquida al 35% de materia grasa de azúcar Una treintena de bizcochos de soletilla industriales o hechos en casa QS de café ligeramente endulzado Cacao en polvo sin azúcar Receta: Relaja el mascarpone con un batidor.
4. Monta la crema líquida en chantilly que no esté demasiado firme añadiendo el azúcar.
5. Mezcla delicadamente las dos preparaciones, luego pasa al montaje.
6. Remoja los bizcochos unos segundos en el café que no esté demasiado caliente, luego distribúyelos en el fondo de un plato.
7. Cubre con la mitad de la crema y luego repite: otra capa de bizcochos y el resto de la crema (he guardado un poco aparte para ponerla en repostería).
8. Coloca el tiramisú en el refrigerador durante un mínimo de 2 a 3 horas.
9. Al momento de servir, espolvoréalo con cacao en polvo y ¡disfruta!