

Tronco de tiramisú helado

Ingrédients

- 50g de azúcar granulado
- 40g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 50g de harina T55
- 4 huevos
- 100g de azúcar
- 500g de mascarpone
- 100g de crema líquida montada en chantillí

Préparation

1. ¡Cada año les propongo una receta de tronco helado, así que aquí está la de este año!
2. Es súper fácil de realizar y no requiere una heladera, y si quieren una versión aún más rápida, pueden comprar bizcochos de soletilla en el comercio y preparar solo la crema. Lo único importante es pensar en desmoldarlo cuando esté bien congelado, pero esperar unos veinte minutos aproximadamente antes de comerlo para que tenga la textura adecuada!
3. Material: Molde para tronco. Tiempo de preparación: 35 minutos + 15 minutos de cocción + congelación. Para un tronco de 25cm (las cantidades son para un molde de 25cm clásico, si usan el mismo que yo pueden reducir un poco la cantidad de crema): Bizcocho de soletilla: de claras de huevo (aproximadamente 4 yemas) de azúcar granulado de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas) de harina T55. QS de azúcar glas. Comiencen preparando un merengue francés: monten las claras a punto de nieve, luego apriétenlas añadiendo el azúcar en tres veces aumentando progresivamente la velocidad del robot.
4. El merengue está listo cuando está liso, brillante y forma el pico de pájaro.
5. Luego, añadan las yemas de huevo y baten de nuevo unos segundos, solo el tiempo de incorporarlas.
6. Terminen incorporando delicadamente la harina tamizada con la espátula.
7. Coloquen dos tiras de bizcocho de soletilla en una bandeja cubierta de papel sulfurizado (una para la base del tronco, una para el centro).
8. Espolvoreen con azúcar glas en dos ocasiones, luego horneen en el horno precalentado a 180°C durante 10 a 12 minutos.
9. Dejen enfriar.
10. Mousse de mascarpone: 4 huevos de azúcar de mascarpone de crema líquida montada en chantillí. Separe las claras de las yemas.
11. Batan las yemas con el azúcar, luego añadan el mascarpone.
12. Monten las claras a punto de nieve, e incorpórenlas a la mezcla anterior, y finalmente añadan la chantillí.
13. Montaje: QS de café expreso QS de amaretto (opcional). Viertan la mitad de la mousse en el fondo del molde.
14. Añadan el primer bizcocho empapado en una mezcla de café-amaretto (o solo café según sus gustos).
15. Cubran con mousse, y luego terminen con el segundo bizcocho empapado.
16. Coloquen en el congelador hasta que esté completamente congelado.
17. Acabados: Cacao en polvo sin azúcar. Desmolden el tronco, y déjenlo a temperatura ambiente unos 20 minutos.
18. Espolvoreen con cacao antes de servir, ¡y disfruten!

