

# Como hacer Tiramisú



Receta para hacer una deliciosa tarta tiramisú con crema de queso mascarpone. Rápida, sencilla y sin necesidad de horno.



**Dedicación :** 10 minutos

**Cocción :** No tiene  
reposar 3 horas en frío

**Cantidad :** 2 raciones

## Ingredientes :

- 1 huevo
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharadas de queso crema Mascarpone o Philadelphia
- 8 bizcochos de soletilla
- 2 vasos de café frío (o café soluble disuelto en agua)
- 75 g de cacao en polvo desgrasado "Valor"
- 1 chupito de licor: Ron o Amareto (opcional)

- 1 Separamos en dos recipientes la clara de la yema. Ponemos la mitad del azúcar en cada recipiente. Batemos la clara con el azúcar a punto de nieve. Por otro lado batemos la yema con el azúcar, añadimos con una espátula (sin batir) el queso crema "mascarpone" y mezclamos bien. Incorporamos con la espátula y movimientos envolventes, la clara y mezclamos con suavidad. Ya tenemos hecha la crema.
- 2 En un plato hondo ponemos el café ya enfriado con el licor (o mezclamos un vaso de agua fría con sobres de Nescafé y una o dos cucharadas de azúcar).
- 3 En una fuente cuadrada y honda, donde vamos a hacer el tiramisú, hacemos una capa de 4 bizcochos mojados en el café. Ponemos una capa de crema encima y con un colador espolvoreamos cacao en polvo. Hacemos otra capa de bizcochos en sentido contrario al anterior ( es decir, si el anterior fue horizontal este es vertical ) añadimos otra capa de crema y espolvoreamos cacao.
- 4 Tapamos con un film transparente y la dejamos reposar un mínimo de 3 horas en la nevera y listo para saborear.

más recetas en

[envidia Cocina.com](http://envidiaCocina.com)