

Crema de tiramisú escarchada sin huevo



Dedicación : 5 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- 250 g de nata líquida (crema de leche)
- 250 g de queso crema Mascarpone o Philadelphia
- 6 cucharadas de azúcar
- 12 fresas o 8 bizcochos de soletilla
- 2 vasos de café frío (o café soluble disuelto en agua)
- 150 g de chocolate con leche "Valor" o 75 g de cacao en polvo desgrasado (opcional)
- 1 chupito de licor: Ron o Amareto (opcional)

Date un capricho ... esta es una receta fácil y rápida de preparar y que puedes hacer en cualquier momento, para comer solo o acompañado, para un capricho o un día especial, si tienes invitados solo tendrás que hacer más cantidad.



- 1** Con unas varillas o una cuchara mezclamos el **azúcar** con el **queso**, luego mezclamos la **nata** con la crema de queso. Añadimos un chupito de **café** frío o Café soluble disuelto en agua (2 ó 3 sobres de Nescafé) 2 cucharadas.
- 2** **Derretimos al baño maría** o en el microondas cada 30 segundos y removemos + 30 segundos y removemos hasta que el chocolate esté líquido y lo dejamos enfriar un poco removiendo con una cuchara. Unimos el chocolate a la mezcla anterior y dejamos enfriar en el frigorífico.
- 3** **Para montar las copas de tiramisú** ponemos parte de la crema de tiramisú en una bolsa o manga pastelera y le cortamos la punta. Decoramos a nuestro gusto la copa colocando **fresas** picadas en el fondo y el medio, o ponemos en su lugar **bizcochos de soletilla** (lady fingers) mojados en el café con un chorrito de licor ron o amareto si se desea. Tapamos con un film transparente y la **dejamos reposar un mínimo de 30 minutos** en el frigorífico y listo para saborear.

PARA QUE NOS SALGA EL **CHOCOLATE ESCARCHADO**, ES DECIR, QUE NO SE DISUELVA EN LA CREMA Y QUEDE COMO EN TROCITOS O LÁMINAS, TENEMOS QUE HACER UN CONTRASTE DE TEMPERATURA ENTRE EL CHOCOLATE CALIENTE RECIEN DERRETIDO Y LA CREMA DE QUESO MUY FRÍA CUANDO LO MEZCLEMOS, LUEGO LO PODREMOS EN EL FRIGORIFICO PARA QUE ENDUREZCA EL CHOCOLATE Y APAREZCA ESCARCHADO.