



Tiramisù



Necesitarás:

- 1 Tarrina de Mascarpone
- 1 huevo por cada 100 gr de Mascarpone
- 25 gr de azúcar por cada 100 gr de Mascarpone
- Bizcochos Savoirdi
- Licor
- Café negro





Comenzamos.

Crema de Mascarpone.

En un bol batimos las yemas con el azúcar hasta obtener una crema esponjosa y blanquecina. En otro, batimos las claras a punto de nieve.

Mezclaremos las claras con las yemas con movimientos envolventes.

En un recipiente con café negro frío añadir un chorrito de licor. Mojad los bizcochos savoiardi, no hay que empaparlos y colocarlos en una fuente formando una capa. Sobre esta poned una buena cantidad de crema de Mascarpone. Ponemos otra de bizcochos y otra de crema.

Espolvorear con cacao puro, cubrid con film y meterlo en el frigorífico.

Estará más rico de un día para otro.

