



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

Tiramisú



Ingredientes (para 4 personas)

250 g de queso Mascarpone*	1 clara de huevo
250 g de bizcochos de soletilla	50 ml de café
150 ml de nata para montar o ya montada	100 g de azúcar blanco
3 yemas de huevo	300 ml de vino dulce tipo Marsala (o licor al gusto)
	Cacao en polvo

Paso a paso

- 1** Mezclar las yemas con el azúcar en un cazo al baño María y remover enérgicamente hasta que se disuelva y se blanquee la mezcla. Añadir una tercera parte del vino, remover y retirar del fuego cuando espese.
- 2** Remojar los bizcochos con el resto del vino. Mezclar el café y el queso. Montar la clara a punto de nieve y añadir a la mezcla de yemas y azúcar.
- 3** Cubrir una fuente con los bizcochos, añadir una capa de queso y café, otra de la mezcla de yemas y clara y una de nata montada con una manga pastelera; dejar en la nevera. Servir espolvoreado con cacao.

* Queso ideal para la receta, pero en su defecto, es posible hacerla también con requesón.