

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Tiramisú

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 25-30 Bizcochos de soletilla (o 1 plancha de genovés)
- 6 claras de huevo (sin nada de yema)
- 1 pizca de sal
- 6 yemas de huevo
- 150 gr azúcar
- 500 gr queso Mascarpone
- 250 ml café frío
- Licor amaretto (opcional)
- 30 gr chocolate negro
- Cacao en polvo

Preparación

1. Ralla el chocolate en el procesador de alimentos.
2. Añade las claras y un poquito de sal en el bol del Cooking Chef. Coloca la batidora de varillas y programa entre 30 segundos y 1 minuto a velocidad 3 y una vez finalice el tiempo vuelve a programar 1 minuto y medio a velocidad 6 hasta que las claras estén a punto de nieve. Reserva.
3. Añade las yemas y el azúcar. Cambia la batidora de varillas por la batidora flexible. Programa 30 segundos a velocidad 3 y cuando se termine el tiempo programa 2 minutos más a velocidad 4 sin temperatura.

4. Añade poco a poco el Mascarpone y selecciona 5 minutos a velocidad 3 sin temperatura.

5. Saca las claras montadas de la nevera y, a mano, ve añadiéndolas a la mezcla con movimientos envolventes, de abajo a arriba, ayudándote de la espátula.

6. En un bol pequeño, mezcla el café y el licor (opcional). En las copas o vasos donde vayes a montar el tiramisú, coloca... Una capa de bizcocho mojado en café, una capa de crema, otra capa de bizcocho y otra de crema. Después, espolvorea primero el chocolate y luego el cacao.

7. Deja enfriar en la nevera durante, al menos, 2 horas.