

ANFITRIONOMÍA

TIRAMISÚ

🕒 prep. 32 hrs
aprox.



INGREDIENTES

3 huevos, yemas y claras separadas cuidadosamente
2 tazas de mascarpone
1 cedita de vainilla
1 taza de crema para batir ya montada (yo uso la crema Land O' Lakes)
3 cucharadas de azúcar en polvo
1 taza de espresso fuerte, frío
1/4 taza de licor Kahlúa
18 Bizcochos savoiardi (ladyfingers)
Cocoa pura en polvo, para espolvorear al final

INSTRUCCIONES

1. Bate las claras de huevo con una cucharada de la azúcar en polvo hasta que formen picos firmes que no se muevan ni al voltear el bowl.
2. Las yemas deben batirse con una cucharada de azúcar en polvo y la vainilla hasta volverse claras (más blancas que amarillas) y espesas.
3. Prepara la crema batida, recuerda que debe de estar fría por al menos 24 horas para que logre alcanzar el punto. Agrega una cucharada de azúcar en polvo.
4. Incorpora la crema batida con cuidado a la mezcla de mascarpone, agrega las yemas y claras ya batidas, una cucharada a la vez.
5. Mezcla el café con el Kahlúa en un pyrex poco hondo. Remoja cada bizcocho savoiardi y voltéalo rápidamente permitiendo que se sature pero sin que se desintegre; aproximadamente por 1 segundo cada lado. Coloca la primera capa en el recipiente.
6. Agrega una capa de la mezcla de mascarpone sobre la capa de bizcochos y repite hasta terminar con una capa de mascarpone.
7. Espolvorea el cacao en polvo con un pascón.
8. Cúbrela sin que el papel o tapadera toque la superficie y refrigera por al menos 6 horas.
9. Antes de servir, espolvorea un poco más de cacao.