

# Trampantojo macetas de tiramisú y tierra de cacao

COOKING  
LOVERS 

# Raciones para 1

12/16  
bizcochos de soletilla  
1  
taza café expresso  
2 cucharadas  
licor de café (opcional)  
1/4 cucharadita  
canela en polvo  
500 g  
queso mascarpone  
1 cucharada  
vainilla líquida  
6 cucharadas  
azúcar de coco, u otro endulzante al gusto  
  
20 g  
harina de almendra  
25 g  
cacao puro en polvo  
3 cucharadas  
aceite de oliva suave, o de coco  
20 g  
azúcar de coco o panela  
1 cucharadita  
vainilla líquida

- 1 Empezamos preparando la tierra de cacao que tapaná el Trampantojo de Tiramisú. En un bol ponemos la harina de almendra, el cacao, el azúcar y la vainilla. Removemos e iremos añadiendo poco a poco el aceite y vamos removiendo. Tenemos que conseguir una textura de arena mojada. Cuando tengamos la textura deseada, dejamos a un lado.
- 2 Para las macetas, las lavamos bien y forramos el interior con papel vegetal en el caso de no querer poner el postre directamente en contacto con el barro.
- 3 Hacemos un café, lo endulzamos al gusto y le ponemos la canela, y el licor si lo usamos, y dejamos enfriar.
- 4 Por otro lado, ponemos el mascarpone en un bol. Le añadimos la vainilla y el azúcar, y batimos ligeramente sin pasarnos, puesto que se puede cortar.
- 5 Bañamos los bizcochos de soletilla vuelta y vuelta, y disponemos una capa en base de cada maceta. Cubrimos con la crema de queso. Hacemos una segunda capa de bizcocho remojado en café, y repartimos el resto de la crema de mascarpone para terminar el Tiramisú.
- 6 Por encima, tapamos el Trampantojo con la arena de cacao que hemos preparado al principio.
- 7 Decoramos nuestro Trampantojo, con una ramita de menta o hierbabuena fresca. Guardamos refrigerado hasta servir.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/trampantojo-macetas-de-tiramisu-y-tierra-de-cacao/>

