Trampantojo macetas de tiramisú y tierra de cacao

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 tapará 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/