

Trampantojo macetas de tiramisú y tierra de cacao

cooking
LOVERS TEKA

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/>

