



Consejo del chef

Repetir el proceso hasta llenar el vaso y decorar con medio bizcocho de soletilla y virutas de chocolate negro.

Raciones para 1

4 Huevos

100 gr Azúcar

450 gr Queso mascarpone

150 gr Cacao en polvo

Láminas de bizcocho para tartas

1 Café espresso largo

Bizcochos de soletilla

Virutas de chocolate negro

- 1 Para la crema de mascarpone, batir con unas varillas eléctricas las yemas de huevo con el azúcar hasta montar y disolver el azúcar. Añadir el queso mascarpone completamente y por otro lado, montar las claras a punto de nieve..
- 2 Juntar con movimientos envolventes las dos mezclas y separar en 2 boles. A una de ellas, añadirle con cuidado el chocolate en polvo tamizado y reservar ambas en la nevera en mangas pasteleras.
- 3 Para la capa de bizcocho, cortar las láminas de bizcocho en círculos con ayuda del vaso que vayamos a utilizar para presentar.
- 4 Preparar el café espresso largo y empapar ligeramente los círculos de bizcocho. Poner un círculo de bizcocho en la base, cubrir con la crema de chocolate y después con la crema de mascarpone.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tiramisu-cafe-chocolate/>

COOKING
LOVERS 