

Nonno Antonio

RECETAS



Tiramisú

Receta para 12 porciones

Ingredientes

- 750 grs. de Mascarpone Nonno Antonio
- 9 yemas
- 300 grs. de azúcar
- 250 cc. de crema de leche
- 300 cc. aproximadamente de café fuerte y amargo
- 90 cc. de Ron
- Bizcochuelo hecho en plancha o dos paquetes de vainillas

Preparación

Batir con batidora, las yemas con el azúcar, hasta que queden bien claras, luego agregar el Mascarpone y la crema de leche y continuar batiendo, hasta lograr un batido similar al mousse.

Preparar en una fuente profunda, disponer la mitad del bizcochuelo bien mojado con la mezcla de café y Ron cubrir con la mitad del batido y repetir

Nuevamente el bizcochuelo y el resto del batido.

Cubrir con chocolate amargo en polvo o rallado bien fino.

Se lleva al frío durante algunas horas.

Se puede conservar freezado por algunos meses y se saca del frío media hora antes de servir.