



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Hecho en casa
con amor,
café y manzanas



Tiramisú DE MANZANA

con mascarpone y café

CREMOSO, FRUTAL Y CON EL TOQUE PERFECTO DE CAFÉ



CATEGORÍA

Postre



COCINA

Italiana
con toque frutal



MÉTODO

Sin hornear
(en frío)



RENDIMIENTO

8 porciones



DIFICULTAD

Media

TIEMPOS

- Preparación: 35 min
- Cocción (manzana): 15 min
- Enfriado: 2 h
- Refrigeración: 6 h mínimo

TOTAL: 7 h 50 min
(actividad 50 min)

EQUIPO

- Sartén
- Bowls
- Batidora eléctrica
- Espátula
- Fuente rectangular (20x30 cm)
- Tamiz
- Cuchillo y tabla

INGREDIENTES

PARA LA COMPOTA DE MANZANA

- 3 manzanas medianas (600 g aprox.)
- 2 cdas de azúcar moreno
- 1 cda de jugo de limón
- 1/2 cda de canela molida
- 1 cda de mantequilla
- 1 cda de agua (si es necesario)

PARA EL REMOJO

- 1 taza de café fuerte (240 ml)
- 1 cda de licor opcional (amaretto, ron o calvados)

ALTERNATIVA SIN CAFÉ

- 1 taza de leche
- 1/2 cda de extracto de vainilla
- 1 cda de cacao en polvo (opcional)

PARA LA CREMA DE MASCARPONE

- 250 g de queso mascarpone
- 250 ml de crema para batir (35% grasa)
- 3 cdas de azúcar glass
- 1 cda de extracto de vainilla

PARA EL ENSAMBLAJE

- 200 g de soletillas (bizcochos de soletilla)
- Compota de manzana (toda)
- Cacao en polvo sin azúcar para decorar
- Hojas de menta o láminas de manzana (para decorar, opcional)

NOTAS

Usa manzanas firmes y ligeramente ácidas (Granny Smith o Pink Lady). El café realza el sabor de la manzana sin opacarlo.
¡Mejor de un día para otro!

CONSERVACIÓN

Guarda en refrigeración bien cubierto hasta 3 días.
No congelar: la textura del mascarpone se altera.



EL CAFÉ LO CAMBIA TODO

INSTRUCCIONES

- Prepara la compota:** Pela y corta las manzanas en cubos. En una sartén, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega las manzanas, el azúcar, el limón y la canela. Cocina 12-15 min removiendo, hasta que estén tiernas y se forme un almibar espeso. Enfría completamente.
- Prepara el remojo:** Mezcla el café con el licor (si usas). Reserva.
- Haz la crema:** Bate la crema para batir hasta picos suaves. En otro bowl, mezcla el mascarpone con el azúcar glass y la vainilla hasta integrar. Incorpora la crema batida con movimientos envolventes hasta obtener una crema lisa.
- Ensambla:** Baña rápidamente las soletillas en el café (sin remojar de más). Coloca una capa en la base de la fuente. Cubre con la mitad de la compota de manzana y luego con la mitad de la crema. Repite: otra capa de soletillas, el resto de la compota y termina con la crema.
- Refrigera:** Cubre y refrigera mínimo 6 horas (idealmente toda la noche).
- Finaliza:** Justo antes de servir, espolvorea cacao en polvo y decora con manzana laminada o menta fresca. ¡Disfrutal!

¿Te encantó esta receta?
Descubre más recetas, tips y secretos del café
¡ENTRA AHORA!

baristacasero.com

