



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Tiramisú

en vaso fácil



Un postre individual sin horno, preparado con café intenso, bizcochos de soletilla y una crema firme de mascarpone. Esta versión no contiene huevo crudo ni alcohol y puede dejarse lista desde el día anterior.



Preparación
25 minutos



Tiempo recomendado
antes de servir
entre 6 y 8 horas



Dificultad
fácil



Refrigeración
mínimo 4 horas



Porciones
6 vasos



Método
sin horno



Tiempo total
4 horas y 25 minutos



Tamaño del vaso
entre 180 y 220 ml



Cocina
italiana



Categoría
postre



Cremoso,
suave y
lleno de
sabor a
café.



INGREDIENTES

Para la crema

- ☐ 300 g de queso mascarpone
- ☐ 240 ml de crema de leche para batir, muy fría
- ☐ 75 g de azúcar glas
- ☐ 1 cucharadita de extracto de vainilla, opcional

Para el montaje

- ☐ 300 ml de café fuerte y completamente frío
- ☐ 18 bizcochos de soletilla
- ☐ 2 cucharadas de cacao amargo sin azúcar
- ☐ chocolate negro rallado, opcional
- ☐ entre 15 y 30 ml de licor de café, amaretto o Marsala, opcional



100%
CAFÉ

NOTAS

- Usa café intenso y sin azúcar. La cafetera italiana o espresso ofrece sabor más concentrado.
- El café debe estar completamente frío.
- No dejes los bizcochos sumergidos.
- Añade el cacao en el último momento.
- Puede hacerse con café descafeinado.
- Para una versión sin alcohol, omite el licor.
- Conserva los vasos cubiertos y refrigerados.
- Mejor consumir en 24 o 48 horas.



PREPARACIÓN

- 1 Prepara el café y déjalo enfriar.
- 2 Bate la crema de leche fría y añade el azúcar glas hasta formar picos firmes.
- 3 Suaviza el mascarpone e incorpora la crema batida en tres tandas, con movimientos envolventes.
- 4 Corta los bizcochos al tamaño de los vasos.
- 5 Pasa cada bizcocho por el café 1 o 2 segundos por lado.
- 6 Coloca una capa de bizcocho y cubre con crema.
- 7 Repite las capas y termina con crema.
- 8 Refrigerar mínimo 4 horas; ideal entre 6 y 8 horas.
- 9 Tamiza el cacao antes de servir y añade chocolate rallado si deseas.



CANTIDADES AJUSTABLES

	4 vasos	6 vasos	8 vasos
Mascarpone	200 g	300 g	400 g
Crema de leche	160 ml	240 ml	320 ml
Azúcar glas	50 g	75 g	100 g
Café fuerte	200 ml	300 ml	400 ml
Bizcochos	12	18	24
Cacao	1½ cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas

Tu próxima
receta favorita
está a un clic

Más recetas, más café
y más inspiración barista
te esperan aquí

<https://baristacasero.com/>

