



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Tiramisú fácil en Thermomix

Tiramisú cremoso con mascarpone, café intenso, cacao y bizcochos Savoiardi. Una receta sin horno que puedes preparar el día anterior.

 RACIONES: 8.

 PREPARACIÓN:
35 minutos.

 REPOSO:
4-8 horas.

 DIFICULTAD:
fácil.

 FUENTE:
27 x 22 cm.

 CAFÉ RECOMENDADO:
cafetera italiana
o espresso.

♥ INGREDIENTES ♥

- 500 g de mascarpone frío.
- 5 huevos pasteurizados, separados.
- 100 g de azúcar.
- 1 cucharada de azúcar para las claras.
- Unas gotas de zumo de limón.
- 300 g de café intenso y frío.
- 40-60 g de Amaretto o ron, opcional.
- 200-250 g de Savoiardi.
- Cacao puro en polvo.

♥ PREPARACIÓN ♥

1. Prepara el café y deja que se enfríe completamente.
2. Monta las claras con la mariposa, el limón y una cucharada de azúcar durante 5 minutos a velocidad 3,5. Reserva.
3. Bate las yemas con 100 g de azúcar durante 6 minutos, 80 °C, velocidad 3,5.
4. Deja templar las yemas e incorpora el mascarpone manualmente.
5. Añade las claras en varias tandas con movimientos envolventes.
6. Humedece los Savoiardi brevemente en el café.
7. Forma dos capas de bizcochos y crema.
8. Refrigerera durante un mínimo de cuatro horas.
9. Espolvorea cacao antes de servir.

Consejos clave

- ✓ Utiliza huevos pasteurizados.
- ✓ El café debe estar frío.
- ✓ No batas demasiado el mascarpone.
- ✓ Prepara el tiramisú la noche anterior para obtener un corte más firme.
- ✓ Añade el cacao poco antes de servir.

Regálale un momento inolvidable
y sorprende a todos con el tiramisú
más cremoso y auténtico.

Descubre más recetas, trucos y pasión por el café en

<https://baristacasero.com/>



El sabor
que enamora,
hecho por ti. ♥