

Receta de Bizcocho De Tiramisú

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de Bizcocho de Tiramisú, es muy fácil de hacer y espero que os guste, y que disfrutéis preparándola este fin de semana.

Ingredientes

- Bizcochos de soletilla (un paquete)
- Nata montada (500grs. de nata montada)
- Queso mascarpone (dos tarrinas)
- Café (dos tazas con una cucharada de azúcar)
- Coñac (dos tazas)
- Azúcar (150 grs.)
- Chocolate en polvo para espolvorear

Modo de Preparación

1. Mezclar el queso mascarpone con el azúcar y añadir la nata montada lentamente, dejarlo aparte
2. En una fuente honda, colocar una base de bizcochos un poco mojados en el café con el coñac y el azúcar, cubrirlo con la masa de queso y nata y espolvorear chocolate en polvo
3. Poner otra capa de bizcochos y luego el queso y el chocolate en polvo y así sucesivamente las capas que queráis poner
4. Rematar cubierta de queso y chocolate en polvo
5. Meter al frigorífico cuatro o cinco horas como mínimo
6. Degustar fresquita y con un buen café