

Tiramisú

50 minutos de preparación



Ingredientes:

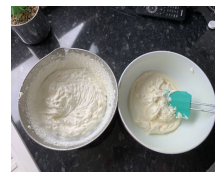
- 250 g de mascarpone
- 60 g de azúcar
- 30 g de azúcar glas
- 33 cl de crema entera
- 1 bolsita de azúcar de vainilla
- 2 paquetes de speculoos
- 100 g de café
- 1 frasco de Nutella

Pasos:

1. Separe las yemas de las claras.
2. Bata las yemas con la vainilla, el azúcar y el mascarpone. Bata hasta que la mezcla esté suave y cremosa.



3. Bata las claras con una pizca de sal. Incorpore muy delicadamente con la crema de mascarpone y



- mezcle muy suavemente para no romper las claras de huevo.
4. Derrita la nutella con la leche en el microondas o en la sartén.
5. Rompa los speculoos en pedazos. Tritúrelos aplastándolos con una espátula con extremo de un rodillo, por ejemplo.



6. Cubra los speculoos con la nutella derretida. Agregue la mousse de mascarpone en la parte superior.
7. Cubra todo con speculoos desmenuzados y / o chocolate en polvo.

