

# TIRAMISU



Después de muchas pruebas por fin he dado con la receta que me encanta y que recomiendo que hagáis. Es muy sencillo de hacer y causa expectación, no deja indiferente a nadie...

**INGREDIENTES:** Para un molde de 24cm muy gordito (unas 12 personas) pero también podéis hacerlo para un molde de 26cm (14-16 personas)

## BASE:

**Base de bizcocho de vainilla:** Os remito a la receta que tenéis publicada en el blog (con esta receta os saldrán unas 4 bases pero si sólo lo hacéis para el tiramisú con dos huevos es suficiente aunque os recomiendo que lo hagáis entero y os congeléis las bases para futuras tartas)

1 vaso de café cargado con azúcar

3 cucharadas de licor de amaretto

## RELLENO: 3 huevos

150 gr. de azúcar

500 gr. de queso mascarpone

300 ml. de nata para montar

1 cucharadita de vainilla azucarada

1 pizca de sal

100 ml de agua

3 hojas de gelatina (o medio sobre)

## DECORACION:

Cacao amargo o **garnache de chocolate** (150 gr de chocolate negro, 100ml nata líquida, 30 gr mantequilla) Yo prefiero garnache de chocolate sin lugar a dudas. Tenéis la receta en el blog.

## Buttercream de vainilla: (para decorar)

150 gr. de mantequilla

100 gr. de azúcar glass

1 cucharadita de aroma de vainilla

## ELABORACION:

Preparamos el molde donde lo vamos a hacer y ponemos una **base de bizcocho de vainilla** para tartas que tenéis publicada en el blog (por cada receta os salen 4 bases de 1 cm. aproximadamente por ello para esta receta de tiramisú os he puesto la mitad ya que necesitaremos dos bases de bizcocho) y lo emborrachamos con café y azúcar y el licor de amaretto.



Preparamos el relleno y lo primero que vamos a hacer es hidratar la gelatina en agua y la diluimos en el agua caliente. Por otro lado, separamos las yemas de las claras y montamos estas últimas a punto de nieve y las reservamos en la nevera.



Mezclamos las yemas con el azúcar con la vainilla azucarada y lo mezclamos todo bien hasta que quede espumoso.



Añadimos el queso mascarpone y mezclamos (yo lo hago con varillas eléctricas) e incorporamos la nata montada (yo la monto en un bol de acero inoxidable metido previamente en el congelador) y la gelatina diluida.



Añadimos las claras montadas a punto de nieve con una pizca de sal procurando que no se bajen, esto es ahuecándola todo lo posible y dividimos la mezcla en dos partes iguales.

La primera parte la pondremos sobre nuestro primer bizcocho y la segunda sobre otra nueva capa de bizcocho emborrachado en café haciendo de este modo dos pisos.



Lo espolvoreamos con el cacao amargo a través de un colador y lo chafamos bien para que se incruste todo lo posible (a mí no me gusta la sensación de sequedad del cacao en polvo, por eso un día lo probaré poniendo de cobertura un garnache de chocolate, ya os contaré...) y el resto ya es decoración que si queréis podéis evitar y así no encarecéis el precio de vuestro postre. Os recomiendo comerlo de un día para otro, tiene más sabor.



Para la decoración preparáis una **buttercream de vainilla** como tenéis explicada en el blog. Con una espátula ponéis una pequeña cantidad por todo el grosor de la tarta y la cubrís para que no se vea y con una manga pastelera bordeáis la parte superior haciendo un pequeño dibujo de espiral. Después he añadido unas flores hechas con fondant.



Os dejo alguna fotillo de otro tiramisú que hice para que veáis lo gordito y apetitoso que queda... queréis un trozo. De verdad, está riquísimo...



CONSEJO: He mejorado esta receta, en lugar de poner cacao amargo he añadido un garnache de chocolate hecho con 150 gr de chocolate negro, 100 gr de nata líquida para montar y 30 gr. de mantequilla. La receta la tenéis en el blog: **garnache de chocolate**. Deliciosa.

