



Receta de: Cristina Garcia

TIRAMISU SIN HORNO- OTRA VERSION

Este Tiramisu es una de las versiones de este delicioso postre italiano pero no lleva horno es de mucha calidad y sabor EXQUISITO.

INGREDIENTES:

- 400gr de galletas soletillas o loque también se conocen como Ladyfingers champagne.
- 2 tazas(cup) de café fuerte colado.
- 1/2 taza de vino dulce Marsala, si no puede utilizar ron o licor de café.
- 4 huevos grandes a temperatura ambiente (separar las claras de las yemas).
- 1/2 taza de azúcar refinada la blanca, (dividir esta media taza a la mitad es decir en 1/4 y 1/4) .
- una cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de leche preferentemente evaporada.

- 500gr de queso mascarpone, si no tenemos este queso podemos usar queso crema regular.
- cacao en polvo sin azúcar (dark chocolate)

NOTA: después de colar el café debe dejarse a temperatura ambiente para que se enfríe y mezclarlo con una cucharada de el licor que usamos en esta receta, reservar.

El molde que usaremos será preferentemente de cristal cuadrado de unas 10' pulgadas mas o menos o unos 46cm.

ELABORACION:

Primeramente, lo que vamos a hacer es colar el café fuerte dejarlo enfriar a temperatura ambiente y reservar.

Prepararemos la crema del Tiramisú.

Ponemos en un recipiente las 4 yemas de huevos , agregamos 1/4 taza del azúcar , la cucharadita de vainilla y la 1/2 taza de leche mezclamos bien .

Llevamos la mezcla a la estufa con fuego medio revolviendo constantemente para que no se pegue hasta lograr que la mezcla quede cremosa, tomara como uno o dos minutos, retiramos la crema de la estufa y la ponemos en un bowl cubriendo bien la superficie con papel plástico para evitar que haga costra, la llevamos al frio por una hora o más.

Ahora es el turno del merengue suizo.

Poner en un recipiente las 4 claras de huevos, el 1/4 de azúcar restante y llevarlas a baño maría a fuego medio revolviendo constantemente para disolver bien el azúcar y evitar los grumos es decir que se cocinen demasiado las claras. Cuando comience a hervir el agua ya deben estar listas para saberlo podemos levantar el batidor de manos con el que revolvemos y mirar que el goteo este espeso o también con cuidado introducimos el dedo y notemos una consistencia pegajosa.

Retiramos del baño maría revolvemos y dejamos enfriar un poquito a la temperatura ambiente.

También algo muy importante para lograr un buen merengue el recipiente donde vamos a batir las claras debe estar limpio y bien frio al igual que las aspas de la

batidora si se puede deben ponerse antes en refrigeración. En caso de no tener batidora usar el batidor de mano tomara más tiempo, es más difícil.

Ponemos las claras en la batidora batiendo a velocidad hasta levantar el merengue y forme picos ya estará listo.

Sacar la crema de las yemas del frio .

A una cucharada del café fuerte le agregamos una cucharada del licor que se eligió y mezclamos bien.

A la crema de las yemas le agregamos el merengue suizo lo mezclamos todo muy bien con la ayuda de la espátula con movimiento envolvente con cuidado y para terminar la crema incorporamos la mezcla de las cucharadas de café y licor finalmente terminamos la crema de este Tiramisú.

El próximo paso es mezclar todo el café con el licor y revolvemos para homogenizar la mezcla que utilizaremos para mojar los bizcochitos.

En el molde de cristal ponemos como una tercera parte de la crema y con la espátula de silicona la esparcimos bien cubriendo todo el fondo para lograr una capa uniforme. En el bowl donde tenemos el café con el licor sumergimos los bizcochitos de dos en dos si es posible y los sacamos rápidamente para evitar que se desbaraten porque absorben el líquido muy rápido, los ponemos con la cara del azúcar siempre hacia abajo y uno al lado del otro en la misma dirección es decir horizontalmente hasta cubrir el fondo. Ponemos otra tercera parte de la crema esparcimos para formar otra capa lo más uniforme posible ahora con la ayuda de un tamiz o colador fino ponemos el cacao en polvo y esparcimos finamente hasta cubrir toda la capa.

Hacemos lo mismo que la capa anterior con los bizcochitos, remojar de dos en dos ponerlos con la cara del azúcar hacia abajo, pero esta vez colocarlos en sentido contrario es decir verticalmente, cuando terminemos de cubrir la capa procedemos igualmente con la ultima tercera parte de la crema cubriendo toda la capa, también haremos de igual forma con el cacao esparcimos para cubrir toda la superficie. Ya es el momento de adornar a su gusto este delicioso Tiramisú utilizando como decoración chocolate blanco rayado, whip cream frosting, merenguitos, chocolaticos con hojitas frescas aromatizadas y con lo que más le guste.

¡Queda exquisito!...