Receta de Tarta De Tiramisú Fácil

22 Abr 2014

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta que es uno de los postres que más gusta a mi familia, es muy fácil de preparar y seguro que os gustará.

Ingredientes

- Bases de tarta preparadas (dos)
- Huevos (cinco)
- Queso mascarpone (450grs)
- Azúcar (seis cucharadas)
- Café preparado (dos o tres tazas)
- Ron añejo (una copita)
- Cacao en polvo o virutas de chocolate

Modo de Preparación

1. Coger una base para tartas y empaparla en el café ya preparado
2. Colocarla en un molde de tarta del mismo tamaño
3. Separar las yemas de las claras y reservar las dos, batir las claras a punto de nieve con una pizca de sal, hasta que se vuelva una espuma blanca y densa
4. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir el queso mascarpone y un chorrito de ron, volver a batir (mejor con varillas)
5. Verter las claras con las yemas lentamente y haciendo movimientos envolventes hasta que quede una crema uniforme
6. Verter la mitad de la crema encima del bizcocho ya empapado en el café
7. Mojar la otra base de tarta en el café restante y poner encima de la crema
8. Extender el resto de la crema y espolvorearla con el cacao o las virutas de chocolate
9. Meter al frigorífico al menos cuatro horas antes de servirla y....buen provecho!!!