

TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

Dos paquetes de bizcochos de soletilla

500ml de nata para montar.

4 huevos.

dos terrinas de queso Mascarpone de 250 g. cada una.

Azucar glass 150g.

Ron ,o un chorrito de whisky, o de cognac.

Un bote de cacao puro en polvo sin azucar

PREPARACIÓN

Montar las claras a punto de nieve en la Thermomix y reservar. Montar la nata y dejarla en el vaso de la Thermomix. Añadir 100 g de azucar a la nata, las yemas y el mascarpone, remover unos minutos a Velicidad 3. Mezclar las claras a punto de nieve ,junto con el preparado anterior,a velocidad 1, mas o menos 30 segundos. Ahora teneis en el vaso una crema blanca más o menos liquida.Teneis que probarla para ver si esta a vuestro gusto de azucar.

Preparar 2-3 cafeteras grandes, y verter el cafe en un bol ancho y plano, añadirle azucar al gusto. Añadir si quereis un chorro de ron o de licor (opcional).

En un recipiente de loza o de cristal con los bordes elevados, teneis que colocar, sucesivas capas:

Empapar en elcafe los bizcochos y cubrir la base del molde,cubrir con una capa fina de la crema que hemos preparado anteriormente,a continuacion espolvorear por encima chocolate puro en polvo ayudandoos con un pequeño

colador. Continuar haciendo capas bizcocho +cafe- crema-chocolate en polvo.