



# Las recetas de Casabase

TIRAMISÙ

PRODUCTOS ITALIANOS ARTESANALES



VENTA Y DEGUSTACION

# TIRAMISÚ

Ingredientes

6 huevos frescos

150 gr. de azúcar

500 gr. de mascarpone italiano

50 gr. Vino Marsala

Galletas Savoiardi (bizchocos al huevo)

Café

Cacao en polvo

Primero hay que preparar el café: necesitamos dos tazas llenas de café largo, lo ponemos en una recipiente y dejamos que se enfríe.

En otro recipiente ponemos el azúcar y las yemas del huevo y los batimos muy rápidamente (con una batidora eléctrica) hasta que nos salga una crema muy suave. Hay que batir por algunos minutos hasta que el compuesto no se ponga poco a poco más clarito. Luego vamos a añadir el vino Marsala y seguimos mezclando.

Ahora incorporamos el mascarpone a esta crema y mezclamos, LENTAMENTE Y A MANO, todos los ingredientes. Tendrá que salir una crema muy amalgamada, suave y fina. Por otro lado, vamos a montar las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica. Sabremos que están perfectamente montadas cuando estén duras y al dar la vuelta al recipiente, éstas no se caigan.

Cuando estén montadas, vamos a ir añadiendo las claras poco a poco a la mezcla de yemas, con movimientos de abajo a arriba cuidadosos, para no desmontar las claras.

Cogemos los Savoiardi y los mojamos rápidamente en el café (unos dos segundos cada lado) y hacemos una primera capa en nuestro molde. Cuidado, no hay que pegar demasiado los savoiardi uno al otro, dejamos algunos milímetros de separación entre ellos. Importante: el café tiene que estar del tiempo, no caliente.

Luego ponemos una capa de crema hasta cubrir todas las galletas, otra capa de savoiardi (siempre mojados en el café) y una última capa de crema. Rematamos todo con una espolvoreada de cacao en polvo.

La tradición dice que el Tiramisú es más rico el día siguiente, así que lo ponemos en la nevera y esperamos...

...saber esperar será el secreto de nuestro Tiramisú!

**¡ESTO ES EL TIRAMISÚ PERFECTO!**

Vino aconsejado: **Moscato d' Asti** - PRUNOTTO

**Vin Santo** - ROCCA DELLE MACIE

CASABASE. CALLE DEL DR. CASTELO 8, 28009 - MADRID

+34 689.746.604 - INFO@CASABASE.ES - WWW.CASABASE.ES - f @ t