



la cocina de Carolina

## HELADO DE TIRAMISÚ

*El helado de tiramisú es un delicioso postre después de la cena para disfrutar de las noches de verano o para tomar un aperitivo o simplemente cuando quieres algo fresco y delicioso. Hoy les presento la receta y el método de preparación con la maquina por helados.*

### **Ingredientes**

*250 gr de mascarpone*

*80 ml de crema de leche*

*½ l de leche*

*200 gr de azúcar*

*1 cucharadita de extracto de vainilla*

*100 gr de bizcochos*

*3 tazas de café frío (incluso descafeinado)*

*1 cucharada de Ron*

### **Preparación:**

*Hervir la leche con la vainilla y el azúcar. Luego dejar enfriar por completo.*

*Una vez frío, añadir el mascarpone y trabajar la mezcla con una batidora eléctrica hasta que quede homogéneo.*

*Por último, agregar la crema y revuelva suavemente con una cuchara de madera.*

*Ponga la mezcla en la maquina por helados durante 30-40 minutos.*

*Añadir Aparte del café frío diluido con un poco de agua con el ron.*

*Mojar los bizcochos en el café y cortarlas en trozos pequeños.*

*Mezclar el helado preparado con lenguas de gato en trozos y servir.*

