



## TIRAMISU'



Muchas son las leyendas asociadas a este postre que se atribuye incluso cualidades afrodisíacas.

Versión Oficiala coloca el nacimiento de tiramisú en

el siglo XVII en Siena cuando algunos pasteleros, en previsión de la llegada de el Gran Duque de Toscana, Cosimo de Medici, decidieron hacer un pastel para celebrar su grandeza. Decidieron que el pastel debe reflejar la personalidad del gran duque era tan importante ser un dulce y sabroso, pero al mismo tiempo, preparada con ingredientes simples y, sobre todo, tuvieron que ser extremadamente codicioso porque Cosimo literalmente amaba los dulces. El Tiramisu que entonces se llamaba "sopa del duque" en honor a Cosimo de Médici, que trajo consigo la receta en Florencia por lo que es conocido en toda Italia.

### Ingredientes:

- 6 huevos medianos
- 120 gr de azúcar + 2 cucharadas de café
- 500 gr Mascarpone
- Caffè qb para mojar los bizcochos
- Cocoa en polvo al gusto para cubrir el tiramisú
- 400 gr Savoiardi (bizcochos)

### Preparación:

Para preparar tiramisú, dividir las claras de las yemas, añadir las yemas de huevo la mitad del azúcar (1) y equipado con una batidora eléctrica provista con un batidor (2) hasta que obtenga una mezcla agradable es luz, espumosa y cremosa (3).



Añadir la mezcla de mascarpone de yemas de huevo (4), y hacerse cargo de los blancos: montarlos, con la ayuda de un planetario o más y con una batidora eléctrica (5), y cuando están semi-montado, añadir la otra mitad del azúcar y seguir batiendo hasta que la lluvia no estará a punto de nieve. Una vez que las claras de huevo se montarán perfectamente añadirlos a la mezcla de yemas de huevo, azúcar y mascarpone (6). Haga esto con cuidado, revolviendo de abajo hacia arriba, con una cuchara para que no se quite las claras de huevo.



Ahora que la crema está listo, disponetene una cuchara en el fondo de cada vaso (7), o en una bandeja para hornear sola, pasar las galletas en el café con cuidado de no empapar demasiado (8), y luego colocarlos en la copa por el corte de acuerdo a la forma de la recipiente (9).



Coloque una cucharada de crema sobre los bizcochos (10), el nivel de la crema y cubrir con otra capa de suspiros empapado en café si la primera tiene que dispuestos verticalmente, los colocan horizontalmente (y viceversa) (11), así el nivel y rociará con cacao en polvo (12). Si lo deseas, puedes espolvorear la parte superior de la copa con algunos rizos de chocolate. Guarde en el refrigerador por unas horas para reducir el tamaño de la dulce y ... buen provecho!



### Conservación:

Mantenga el tiramisú, cerrado en un recipiente hermético y coloque en el refrigerador por dos días como máximo. Si lo desea, también puede congelar, tal vez ya en porciones, y consumida dentro de un mes como máximo. Para dejarlo descongelar en la nevera quizá la noche anterior.



## TIRAMISU'

### TIRAMISU 'SIN HUEVOS

**Ingredientes para 4 copitas de 100 ml cada una**

- 400 gr de Savoiardi (bizcochos)
- 350 gr de mascarpone
- 100 gr de crema de leche (da montare)
- Cocola en polvo q.b.
- Cafe' q.b.
- azúcar granulada q.b.
- (da añadir al cafe')
- leche condensada 100 gr

### CREMA DE PISTACHOS



Una delicia para preparar en casa con el sabor de Sicilia para preparar pasteles como tiramisú o comer con una cuchara como la "Nutella"

#### **Ingredientes:**

- 1 a 2 cucharadas de leche cada 50 gramos de pistachos
- 1 cucharada De azúcar
- 40 gramos de mantequilla

#### **Preparación:**

Ponga los ingredientes en una licuadora y ajustar al gusto hasta obtener una textura cremosa.

### TIRAMISU AL PISTACHO

#### **Ingredientes:**

- 250 gramos de mascarpone
- 180 gramos de crema de pistacho
- Savoiardi
- 2 huevos
- Crema de whisky
- leche QB
- 2 cucharadas de azúcar
- cocoa en polvo QB

### TIRAMIISU' AL LIMÓN

#### **Ingredientes:**

- 350g de mascarpone
- Las cáscaras de limón (hervida)
- 400 gr de Savoiardi (bizcochos)
- 2 huevos
- Licor de Limoncello
- 2 cucharadas de azúcar
- láminas de chocolate blanco (rallado)

#### **Conservación**

Mantenga el tiramisú, cerrado en un recipiente hermético y coloque en el refrigerador por dos días como máximo. Si lo desea, también puede congelar, tal vez ya en porciones, y consumida dentro de un mes como máximo. Para dejarlo descongelar en la nevera quizá la noche anterior.

#### **Consejo**

Si usted desea hacer su tiramisú aún más deliciosa la primera capa también puede espolvorear con cacao en polvo!