



Tarta de tiramisú

Tarta de tiramisú

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

2 tarrinas de queso Mascarpone, bizcochos de Soletilla para la base, 4 huevos, 1/4 litro de nata, 4 cucharadas de azúcar, colacao y café cargado con jerez y con una cucharada de azúcar.

Pasos a seguir:

- 1) Separar las yemas y las claras.
- 2) Batir 4 yemas con 4 cucharadas de azúcar.
- 3) En otro recipiente, hacer las claras a punto de nieve.
- 4) En otro recipiente, montar la nata.
- 5) Mezclar el Mascarpone con las yemas.
- 6) Agregar la mezcla a las claras, mezclando con una cuchara de madera (no batir).
- 7) Añadir la nata y mezclar bien.
- 8) Mojar bien los bizcochos en el café.
- 9) En una fuente algo honda colocar una capa de bizcochos y una de crema, una de bizcochos y una de crema.
- 10) Llevar a la nevera mínimo 8-10 horas.
- 11) En el momento de servir espolvorear con colacao.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-tiramisu-61.php>