

# RECETA FACIL DE TIRAMISÚ

**TIEMPO REALIZACION: 30 Min**

**DIFICULTAD: fácil**

**INGREDIENTE:**

- 500 gr de queso mascarpone
- 3 huevos
- 3 Bases de bizcocho (yo lo compro hecho ya)
- 5 cucharadas soperas de azúcar
- 6 tazas de café
- 1 cucharada sobera de licor de café Kalua, Amaretto o Sambuca
- Caco en polvo

**PREPARACION:**

1. Hacer las 6 tazas de café, añadirle el licor, remover y dejar enfriar.
2. Prepara un recipiente grande y poner el mascarpone.
3. Separamos las claras de las yemas, ponemos las claras en un recipiente aparte y las yemas en el recipiente donde hemos puesto el mascarpone.
4. Mezclamos las yemas y el mascarpone con la batidora a de potencia mínima o bien lo mezclamos a mano con la varilla manual para montar las claras, y reservamos.
5. Montamos las claras a punto de nieve con la batidora a máxima potencia, cuando las claras tengan un color blanco añadimos el azúcar y volvemos a batir. Y ya tenemos el merengue hecho.
6. Añadimos el merengue a la mezcla del queso mascarpone y las yemas de huevo ya mezcladas, lo batimos con la batidora a mínima potencia hasta que veamos que la mezcla es consistente y la varilla al hundirla en la mezcla se queda planta sin llegar a estar líquida por completo.
7. Preparamos un plato grande y ponemos una base de biscocho, mojamos la base en café y le añadimos mezcla para que cubra la base de biscocho por completo. Esto lo repetimos en las tres bases de biscocho.
8. En la última capa, aparte de lo citado en el párrafo anterior, espolvorearemos el caco en polvo.
9. Una vez terminado la metemos en la nevera o el congelador según queramos una tarta helada o no.

## CONSEJOS:

Si lo queremos servir como tarta normal **mejor si servir de un día para otro.**

**Si lo queremos servir como tarta helada** o que el relleno se halla batido tanto que se quede menos consistente meter la tarta al congelador durante 1-2 horas gana consistencia, sin perder suavidad.

**Si el relleno se queda menos consistente porque lo hemos batido mucho** con la batidora dejar la mezcla en la nevera/ congelador durante 1h y guardar en el congelador.