

## POSTRES

# TIRAMISÚ DE MARACUYA Y FRAMBUESA



### Ingredientes:

- 400 g de pulpa de maracuyá congelada
- Azúcar
- 6 yemas de huevo
- 500 gr de queso mascarpone o queso crema
- 400 gr de crema muy fría
- Jugo de limón
- 2 tazas de agua
- Galletas de champaña
- 500 g de frambuesas congeladas

### Preparación

- Poner en una olla pequeña 400 g de pulpa de maracuyá congelada de + 1 taza de azúcar y cocinar a fuego medio hasta que tome textura de mermelada o almíbar.
- Poner un Bowl a baño María con 6 yemas de huevo y agregar poco a poco 1 taza de azúcar, batir con batidor eléctrico hasta que se ponga más pálido y no se sientan los cristales de azúcar.
- Agregar 500 gr de queso mascarpone o queso crema y batir hasta que no haya grumos y esté muy suave. Reservar.
- En un Bowl aparte agrega 400 g de crema muy fría (ojalá refrigerada por más de 8 horas) + 2 cucharadas de azúcar y hacer una crema chantilly, cuando esté lista, agregar el batido anterior y volver a batir todo + 1/3 de taza de jugo de limón y volver a batir.



- Hacer una limonada con 2 tazas de agua +1/3 taza de jugo de limón + azúcar a gusto. Puedes agregar más o menos de cualquier ingrediente). Mezclar bien y poner en un plato hondo.
- Pasar las galletas de champaña por la limonada, rápidamente para que no se desarmen, y acomodar ordenadamente en la base del molde que vas a utilizar. Cubrir con la mitad de la mezcla + la mitad de salsa de maracuyá (reservar la otra mitad para el momento se servir).
- Pasar nuevamente galletas por la limonada y hacer otra capa, cubrir todo con 500 g de frambuesas congeladas y terminar con el resto de la mezcla. Cubrir con film "a contacto" y refrigerar por toda la noche.
- Lo puedes congelar hasta por 6 meses y queda espectacular.
- Para servir cubrir con el resto de salsa de Maracuyá y cortar en cuadrados.
- 👉 Lo puedes hacer en un copón transparente y queda muy lindo

