

POSTRES

TIRAMISÚ DE FRAMBUESA CON SALSA DE MARACUYÁ



Ingredientes:

- 4 yemas
- 1 taza de azúcar
- 500 g de ricota
- 250 g de queso crema
- 1 litro de crema
- Galletas de champaña
- Jugo de naranja
- 400 g de frambuesa
- 500 g de pulpa de maracuyá
- 1 taza de azúcar

Preparación

- Poner a baño María un bowl con 4 yemas +1 taza de azúcar y batir con batidor eléctrico por unos minutos hasta que esté espumoso y pálido agregar 500 g de ricota + 250 g de queso crema.
- Batir hasta que esté todo homogéneo y liso. Retirar del calor y reservar.
- En un bol aparte poner 1 litro de crema muy fría (y con alto porcentaje de grasa) batir con el batidor Eléctrico hasta que casi esté hecha una crema Chantilly.
- Juntar ambas preparaciones.
- Pasar las galletas de champaña por jugo de naranja y poner, ordenadas, en la base de una fuente.



- Cubrir con la mitad de la preparación y luego volver a poner otra capa de galletas pasadas por jugo de naranja, hacer una capa con 400 g de frambuesa y terminar con la otra mitad de la preparación.
- Cubrir con film a contacto y llevar al refrigerador o al freezer por lo menos por toda la noche.
- Si lo llevas al freezer, puedes dejarlo hasta por seis meses para utilizarlo cuando quieras.
- Para la Salsa de MARACUYA poner en una olla pequeña, 500 g de pulpa de maracuyá colada (sin las pepitas) + 1 taza de azúcar y dejar hervir a fuego medio hasta que tome textura de almíbar.
- Recuerda que cuando esté frío aumentará la consistencia.
- Agregar uno o dos cucharadas de las pepas del maracuyá y reservar frío para servir.
- Para descongelar recuerda sacar del freezer tres o cuatro horas antes de servir.

