

POSTRES

TIRAMISÚ SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 5 yemas
- Endulzante en polvo
- Agua caliente
- 320 g de queso crema o mascarpone
- 400 g de crema muy fría
- 1/2 taza de un buen café
- 2 cucharadas de syrope sin azúcar
- 1 cucharada de amaretto o licor de almendras

Preparación

- Poner en un bowl metálico, 5 yemas + 1 taza de endulzante en polvo y batir hasta integrar. Poner el Bowl sobre una ollita con agua caliente (sin tocar el agua), a baño maría, revolviendo hasta que esté más pálido. Agregar 320 g de queso crema o mascarpone, revolver hasta que no queden grumos.
- Aparte, con batidora eléctrica batir 400 g de crema muy fría (ojalá 8 horas previas en el refri) + 2 cucharadas de endulzante en polvo hasta hacer una crema chantilly.

Mezclar ambas preparaciones e incorporar todo con movimientos envolventes.

- Hacer 1/2 taza de un buen café y poner en un plato + 2 cucharadas de syrope sin azúcar (optativo, pero a mí me encanta) + 1 cucharada de amaretto o licor de almendras.
- Pasar las galletas por el café y cubrir el fondo de una fuente, poner una capa de la crema y seguir intercalando hasta terminar con crema. Forrar con plástico “a contacto” (tocando la crema para que no esté en contacto con el aire). Refrigerar ojalá toda la noche.



- Espolvorear con cacao amargo en polvo para servir y está listo para disfrutar.

