

# I N G R E D I E N T E S

## TIRAMISÚ CON MASCARPONE

130gr de azúcar

2 yemas

150 ml de crema de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla

500gr de mascarpone

2 Claras

Jugo de 1/2 limón

Vainillas

Chocolate rallado

Ralladura de naranja

1/2 lt de café

3 cdas de azúcar

3 cdas de licor

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- Mezclar 130gr de azúcar con 2 yemas a temperatura ambiente, súmalo 150 ml de crema de leche. Agrégale una cucharadita de extracto de vainilla.
- 2- Incorporar 500gr de mascarpone sin batir.
- 3- Batir a nieve las dos claras restantes junto con el jugo de 1/2 Limón.
- 4- Unir ambas en forma envolvente
- 5- Preparar 1/2 litro de café (intentá que sea de buena calidad) , endúlzalo con 1 cucharada de azúcar y 3 cucharaditas de algún licor que tengas. (Yo usé de avellanas)
- 6- En un molde o taza, o vaso, lo que quieras, poné una cucharada de la crema de mascarpone en la base. Intercalá las galletitas vainillas previamente mojadas con café y la crema, formando cuantas capas quieras. Terminalo con una capa de la crema de mascarpone.
- 7- Corónalo con ralladura de chocolate y, si te gusta, ralladura de naranja.
- 8- Mandalo a la heladera por un par de horas; consumir frío.

