

PASTEL DE TIRAMISÚ

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tiempo refrigerando: 4 horas

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes

Torta esponjosa:

- 3 huevos grandes
- ½ taza de azúcar blanca granulada
- ½ taza de harina para todo uso, cernida
- ½ cucharada de maicena
- ¼ cucharadita de polvo de hornear
- ⅓ taza de café preparado fuerte, preferiblemente espresso - para cepillar el pastel

Frosting de Mascarpone:

- 2 + ¼ tazas de mascarpone entero, frío (1.1 lbs / 500g)
- 1 taza de azúcar en polvo, cernida
- ¼ taza de café preparado fuerte, preferiblemente espresso, frío
- ¾ tazas de crema dulce para batir, fría
- Cacao sin azúcar para espolvorear por encima

Decoración a tu preferencia:

- Cacao en polvo

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350°F / 175°C. Cubre el fondo y los lados de dos moldes para hornear de 8" (20 cm) o un molde de 22 cm con papel para hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, con una batidora de mano o de pie equipada con un accesorio para batir, batir los huevos a velocidad media hasta que se mezcle, luego agrega el azúcar y batir a velocidad media-alta durante unos 10-12 minutos hasta que quede blanco pálido, espumoso y triplicado en tamaño.

(Toma de 3 a 5 minutos más con una batidora de mano en comparación con una batidora de pie). Para saber si tiene la consistencia adecuada, deja que gotee un poco de masa, la masa goteada debe ser visible durante 10 segundos antes de que se hunda en la masa, si se hunde antes, debes batir por más tiempo.

3. En un recipiente mediano, agrega la harina, maicena y polvo de hornear, mezclando bien.
4. Con una cuchara de madera o espátula, agrega la mezcla de harina, mézclalo suavemente y no lo hagas demasiado rápido, de lo contrario, perderá demasiado aire.
5. Divide la masa en los moldes para hornear preparados y hornea durante 20-22 minutos hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.
6. Dejar enfriar en los moldes durante 5 minutos., luego retíralo del molde y quitar el papel inmediatamente. Transferir a una rejilla y dejar enfriar completamente.
7. Mientras el pastel se enfríe, batir el mascarpone a velocidad media hasta que esté cremoso durante unos 2 minutos.
8. Agrega el azúcar en polvo y bate hasta que esté cremoso y combinado, de 1-2 minutos.
9. Agrega el café y batir hasta que esté bien combinado y cremoso durante aproximadamente 2-3 minutos, después incorporar la crema dulce y batir hasta que esté completamente combinado y cremoso durante otros 2-3 minutos.
10. Armar el pastel: coloca la primera capa de pastel en una base para pasteles , cepilla la mitad de la $\frac{1}{3}$ taza de café.* Luego extiende la mitad de la crema de mascarpone con una espátula. Coloca la última capa de pastel encima y cubra ligeramente el exterior y los lados del pastel con la crema de mascarpone restante, nivela la parte superior y los lados con la espátula. Enfriar al menos 4 horas en el refrigerador.
11. Luego espolvorear con cacao justo antes de servir. Guarda las sobras en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días.

Notas:

* Si ajustas la cantidad de café a tu gusto, considera lo siguiente: Más café = sabor a café más intenso y torta más húmeda: el café podría gotear cuanto más tiempo permanezca en el refrigerador. Menos café = sabor a café más ligero y torta más seca.

*Yo utilice solo 1 molde, pero es mejor usar dos, porque el pastel esponjoso es más difícil cortarlo a la mitad horizontal, para ponerle el relleno.