

## TIRAMISÚ DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de refrigeración: 6 horas

Salen de 12 a 16 pedazos



### Ingredientes

#### *Para hacer el tiramisú:*

- 1  $\frac{2}{3}$  tazas de crema dulce para batir (aprox. 400 ml)
- 750 gr. de queso mascarpone (aproximadamente 26 oz)
- 1 taza de azúcar en polvo
- 1-2 cucharadas de café instantáneo granulado (o al gusto)
- 1 taza de puré de calabaza (enlatada)\*, NO relleno de pastel de calabaza)
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de **Especias para pastel de Calabaza\***
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de extracto de vainilla
- 3-4 tazas de café fuerte
- 30-36 galletas dedos de dama (ladyfinger)
- Canela en polvo para decorar

#### *Especias para pastel de Calabaza (Pumpkin Pie Spices)*

- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- $\frac{1}{2}$  cucharada de nuez moscada en polvo
- $\frac{3}{4}$  cucharadita de clavos de olor en polvo

### Instrucciones

1. En un recipiente grande con una batidora manual o de pie, batir la crema hasta que alcance picos rígidos, dejar de lado.
2. En otro recipiente, agrega el queso mascarpone, el azúcar en polvo y el café instantáneo, batir a velocidad baja hasta que se combinen (usa tu batidora de pie o batidora manual, o un batidor de mano).
3. Agrega el puré de calabaza, las especias para pastel de calabaza y la vainilla, mezcla para combinar.

4. Incorpora con una espátula la crema batida a la mezcla de mascarpone, hazlo suavemente hasta que no se vean rayas de la crema, sé muy cuidadoso con esto: no querrás desinflar la crema batida.
5. Deja la mezcla de crema a un lado y sumerge de una en una las galletas en el café, ve colocándolas en el fondo de una molde para hornear rectangular grande (alrededor de 9x13 pulgadas).
6. Agrega la mitad de la mezcla de crema sobre la capa de las galletas empapadas en café y esparcelo en la parte superior, hasta que quede parejo.
7. Agrega una capa más de galletas empapadas en café sobre la capa de crema y vierte la otra mitad de la mezcla de crema, alisando la parte superior.
8. Refrigerera sin tapar durante unas 6 horas o toda la noche. Antes de cortar y servir, espolvorea la parte superior con canela. ¡Listo para disfrutar!

**Notas:**

\*El puré de calabaza tiene que ser pura calabaza hecha puré, no utilizar relleno para pie de calabaza.

\*Lo que te sobre de las especias de pastel de calabaza, guardalas en un frasco limpio y utilizarlas para otras recetas.