

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 1 taza de espresso (o café fuerte),
- 3 cucharadas de ron dorado
- 20 bizcochos (puede ser que un poco más)
- 3 yemas de huevo (grandes)
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar granulada
- 250 gramos (1 taza) de queso mascarpone (dejarlo a temperatura ambiente durante 15 minutos)
- $1 \frac{1}{4}$ tazas de crema dulce para batir (fría)
- 2-3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar para espolvorear la parte superior.



Instrucciones:

1. En un recipiente hondo, mezcla 1 taza de espresso y $1 \frac{1}{2}$ cucharada de ron, sumerge la primera mitad de los bizcochos, uno a la vez y colócalos en una sola capa en el fondo de un molde de 9x9 pulgadas. Cuando los sumerjas, hacerlo una vez por cada lado para que estén húmedas pero no empapados o el pastel se derrumba al cortarlo y servirlo.
2. En un recipiente mediano que tenga un borde*, mezcla las yemas y el azúcar. Colocar al vapor (encima de una olla con agua hirviendo) y batir encima de esta olla por 10 minutos (con una batidora de mano o acabarás sin brazo :)) a fuego lento.
3. Mezclar hasta que la mezcla tenga un color más claro, y que esté un poco espesa y no granulada al frotar entre los dedos, retira del fuego y deja enfriar un poco (no totalmente) dejar aparte.
4. Batir el mascarpone y $1 \frac{1}{2}$ cucharada de ron con una batidora de mano eléctrica y agregar la mezcla de yema tibia, hasta que esté bien incorporada. Dejar aparte.
5. En un recipiente aparte, batir la crema dulce, hasta que se formen picos rígidos (aproximadamente 3-4 minutos).
6. Apaga tu batidora y con una espátula incorpora suavemente la mitad de la crema dulce batida a la crema de mascarpone, mezcla un poco y luego agrega la crema batida restante, hasta que se incorpore bien. Queda super cremosa, no lo mezcles demasiado o se volverá granulado.

7. Extiende la mitad de la crema sobre la primera capa de bizcochos que ya tienes listos; sumerge en el café y acomoda los bizcochos restantes encima de la primera capa y luego esparcir la crema restante. Espolvorea con cacao en polvo y refrigera toda la noche. Listo para disfrutar!!

Nota:

* Un recipiente para mezclar con un pequeño borde alrededor del borde ayuda a mantener el vapor y la condensación fuera del recipiente.