NUESTRAS RECETAS

TIRAMISÚ CON CREMA DE ARROZ PANIZO (ORUJOS PANIZO)

INGREDIENTES:

Receta para 4/6 personas:

- 12 bizcochos de soletilla
- 125 ml de café con leche
- 100 ml de Crema de Arroz con leche Panizo
- 300 g de queso mascarpone
- 70 g de azúcar glass
- 125 ml de nata líquida
- Cacao en polvo

PREPARACIÓN:

1. En un bol añadir el queso Mascarpone, el azúcar y la nata.
2. Mezclar los ingredientes con una varilla hasta que queden bien integrados.
3. Mezclar el café con la Crema de Arroz con leche Panizo.
4. Cortar los bizcochos de soletilla por la mitad, untarlos por ambos lados en la mezcla de café y Crema de Arroz con leche Panizo.
5. Escurrir un poco los bizcochos y ponerlos en la base del vaso. Cubrirlos con un par de cucharadas de la mezcla que hemos hecho de Mascarpone, azúcar y nata.
6. Poner otra capa de bizcochos untados en café y Crema de Arroz Panizo y poner encima otra capa de la mezcla de Mascarpone.
7. Espolvorear cacao por encima.