



NUESTRAS RECETAS

TIRAMISÚ A LA CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Café solo (sobre 3 tazas).
- Cacao en polvo.
- Mascarpone (700 gramos).

Para la crema:

- Crema de Orujo Panizo (75 gramos).
- Azúcar (100 gramos).
- Yemas de huevo (5).

Para el bizcocho de mascarpone:

- Mascarpone (100 gramos).
- Huevos (4).
- Harina (200 gramos).
- Aceite de oliva (75 gramos).
- Azúcar (75 gramos).
- Ralladura de medio limón.
- Crema de Orujo Panizo (30 gramos).
- Levadura en polvo (medio sobre).
- Bicarbonato (media cucharadita).

PREPARACIÓN:

Empezamos con la crema, para ello calentamos en un cazo la crema de Crema de Orujo Panizo a fuego medio. Mientras tanto mezclamos en un recipiente el azúcar y las yemas, mezclamos hasta que cojan un tono blanquecino. Seguidamente, se añaden al cazo y utilizando unas varillas se remueve todo bien y de forma continua durante alrededor de 5 -10 minutos hasta que vaya quedando como una crema. Reservamos la crema y la dejamos enfriar.

En segundo lugar, haremos el bizcocho, a si que empezamos batiendo los huevos, después iremos agregando el mascarpone y así sucesivamente con los ingredientes restantes. Pre calentamos el horno a una temperatura de 200 grados y mientras tanto echamos un chorrito de aceite de oliva en el molde y la esparcimos con papel de cocina. Echamos en el molde la masa del bizcocho y la cocinamos en el horno, que lo pondremos a una temperatura de 170 grados durante alrededor de 45 minutos. Después dejaremos que se enfríe.

A la vez que se cocina el bizcocho, vamos a hacer la mezcla de la crema y el mascarpone (sobre 700 gramos). Utilizaremos para esto unas varillas vamos agregando los dos ingredientes de poco en poco y batimos bien hasta

que tome forma de crema. La podemos guardar en el frigorífico hasta que la usemos.

Finalmente vamos por el montaje, para ello empezaremos partiendo el bizcocho en tres capas. Pondremos la base del bizcocho y la mojaremos bien con el café, después añadimos la primera capa de la crema con mascarpone. Añadimos la segunda capa de bizcocho y haremos igual que antes. La capa final de bizcocho la empaparemos antes de añadirla y después una vez puesta cubriremos toda la tarta con la crema que sobre.

El cacao en polvo hay que añadirlo justo antes de comer la tarta y después hay que espolvorear por arriba.