NUESTRAS RECETAS

PANIZANDO TIRAMISÚ (BAFFA FABRIZIO)

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 250gr de mascarpone
- 2 cucharadas de azúcar
- 500ml de café
- 200ml de Licor de Café Panizo
- 100ml de Crema de Arroz Panizo
- bizcochos de soletilla
- cacao en polvo.

PREPARACIÓN:

Empezamos separando los 3 huevos en 2 recipientes diferentes (las claras y las yemas). Verter las 2 cucharadas de azúcar con las 3 yemas y batir hasta que el azúcar se desuelva bien. Le agregamos los 250gr de mascarpone y volvemos a batir hasta tener una consistencia uniforme y terminar con los 100ml de Crema de Arroz Panizo y removemos. A continuación, montamos a punto de nieve las claras de los huevos. Terminado este paso agregamos el punto de nieve a la otra mezcla (yema, mascarpone, azúcar y Crema de Arroz Panizo) y removemos de abajo hacia arriba lentamente para no desmontar el punto de nieve.

Mezclamos los 200ml de Licor de café Panizo con los 500ml de café. Terminado este paso, remojamos los bizcochos de soletillas y los ponemos como base donde se vaya a elaborar el postre. Terminada la base con soletillas, vertemos encima de la misma el preparado con los huevos y el mascarpone. Seguimos el mismo procedimiento en al menos 3 capas.

Ponemos en frío el dulce unas 2-3 horas y al final espolvoreamos cacao puro. Listo para saborearlo.