



presenta

Tiramisú Clásico

Ingredientes

- 1 y ½ paquetes de Bay Biscuit (dependiendo del tamaño de la fuente)
- 2 tazas de café bien fuerte, frío
- Opcional: 2 cucharadas de amaretto, coñac o licor de café
- 400 g de queso crema
- 200 g de queso mascarpone
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Cacao amargo, para espolvorear

Preparación

Preparar el café y dejar enfriar por completo. Si se desea, agregar el licor elegido. En un bowl, batir el queso crema con el azúcar hasta obtener una mezcla suave. Incorporar el queso mascarpone y la esencia de vainilla, mezclando hasta lograr una crema homogénea y sin grumos. Humedecer las Bay Biscuit en el café, evitando que se ablanden demasiado. Cubrir la base de una fuente con una capa de Bay Biscuit embebidas en café.

Distribuir una capa de la crema sobre las galletitas. Repetir el procedimiento alternando capas de Bay Biscuit y crema hasta completar la fuente, finalizando con una capa de crema. Refrigerar durante al menos 4 horas, aunque el resultado es aún mejor si se deja reposar toda la noche. Antes de servir, espolvorear generosamente con cacao amargo.

