

El tiramisú en los especulos de Vinciane

Ingredientes

3 huevos
80 g de azúcar
250 g de mascarpone
1 paquete de especulas
40 CL de café
Un poco de chocolate en polvo o rallado (para decoración)

Preparación

Monte las claras de huevo.
Blanquear las yemas con el azúcar.
Agregue el mascarpone, mezcle bien.
Agregue las claras de huevo, mezcle suavemente.
Elevar el tiramisú:
Coloque una capa de especulas empapadas en el café en el fondo de un plato.
Extienda una capa de mezcla arriba.
Organice 1.5 capas de especulas empapadas en el café.
Termine con una capa de mezcla.
Espolvorea con chocolate rallado o polvo.
Refrigerar al menos 4 h.