



TIRAMISÚ, un clásico de clásicos.

□Ingredientes:

- Queso crema 600gr
- 200 ml Crema batida
- 24 vainillas
- 1/2 taza de café fuerte frío o espresso
- 1/2 taza de coñac
- Estracto de vainilla
- 80 gr azúcar impalpable
- Cacao para decorar

□Preparación:

- 1-Preparamos el café y lo dejamos enfriar, le agregamos el coñac y dejamos reposar.
- 2- Batimos la crema con el azúcar impalpable y unas gotitas de extracto de vainilla, una vez que la crema tome cuerpo le agregamos el queso crema y seguimos batiendo hasta que todo se integre bien.
- 3- Remojamos las vainillas en el café y las colocamos en la base de la fuente donde se va a servir.
- 4- Sobre las vainillas colocamos una capa de crema y repetimos

hasta tener las capas que uno desee, por lo general se arma de 2 ó 3 capas máximo.

5-La última capa de crema se puede colocar con ua manga para generarle un diseño más bonito a nuestro postre.

6- Una vez terminadas las capas, espolvoreamos el cacao con un colador y lo llevamos a la heladera a reposar al menos 3 horas. Mientras más repose, más rico se pone!