

WILLIAMS SONOMA

Tiramisú

INGREDIENTES:	PREPARACIÓN:
BOCADOS DE DAMA - 6 yemas (120 g) 2 cucharadas de azúcar (30 g) - 6 claras (180 g) ¾ de taza de azúcar glass (100 g) + 1 cucharada - 1 taza de harina (140 g) - Azúcar glass para espolvorear	1. Cernir el harina con la fécula de maíz y reservar. 2. Batir las yemas con 3 cdas de azúcar a velocidad alta hasta espesar y doblar el tamaño. 3. Batir por separado las claras con unas gotas de jugo de limón a punto de nieve. Continuar batiendo e incorporar una a una las cucharadas de azúcar restantes hasta obtener un merengue satinado. 4. Mezclar el merengue con las yemas batidas. 5. Añadir de golpe la harina con la fécula de maíz e incorporar con una espátula. 6. Pasar a una manga pastelera con una duya plana y formar las soletas en las charolas. 7. Hornear por 8 min y enfriar por completo en la charola. 8. Despegar las soletas del papel encerado una vez frías.
ALMÍBAR DE CAFÉ - 1 cdta (5 ml) de licor de café - ½ taza (100 ml) de café espresso	1. Para la crema de café, calentar licor y carga de café en una cacerola a fuego medio y mover periódicamente. 2. Reservar en un recipiente rectangular y remojar los bocados de dama. 3. Batir yemas con azúcar hasta que la mezcla quede blanca. 4. Batir las claras hasta conseguir el punto de nieve. 5. Agregar a la mezcla anterior el queso mascarpone y vainilla. 6. En porciones individuales colocar una capa de bocados remojados y después una capa de crema. 7. Llevar al refrigerador por 3 horas. 8. Para decorar, espolvorear con cacao en polvo utilizando un cernidor.
CREMA - 5 huevos pasteurizados - ¼ tza (50 grs) de azúcar - 500 grs de queso mascarpone - 1 cdita de esencia de vainilla	
DECORACIÓN - Cacao en polvo - Frutos rojos - Menta	

