

TIRAMISÚ

Ingredientes:

- ½ litro de Crema para batir
- 1 taza de Azúcar Glas
- 300 gms de Queso Philadelphia
- 2 cucharitas de vainilla
- 1 ½ tazas de agua tibia
- 3 Cucharas de Café instantáneo
- 3 Cucharas de licor (ron, licor de café, amaretto, bourbon, etc)
- 30 Soletas
- 80 gms de Chocolate semi amargo

Preparación:

1. La crema se bate en batidora hasta que esponje. Se le agrega el azúcar glas, el queso crema en trozos y la vainilla hasta que todo se vea bien integrado y terso.
2. En el agua tibia se disuelve el café y se le agrega el licor.
3. Las soletas se meten al café a remojar rápidamente por ambos lados. No remojar mucho porque se desbaratan. Se acomodan las soletas en el fondo del molde para cubrir toda la base. Se le vacía la mitad de la crema. Se vuelve a hacer otra capa de soletas remojadas y otra capa de crema.
4. Se cubre la superficie del molde con el chocolate rallado y se mete al refrigerador por unas horas antes de cortar.
5. Rinde para un molde cuadrado de 20 por 20 cms y sobra para armar 4 copitas individuales.

Notas:

El postre se puede armar en moldes o copitas individuales.
Se puede omitir el alcohol si se desea.

Las soletas son galletas también llamadas lenguas de gato o ladyfingers en inglés.
El chocolate se ralla con el rallador del queso.

