

Tarta de Tiramisú con bizcocho



Ingredientes

Bizcocho básico:

- 4 huevos
- 80 g de azúcar
- 70 g de harina de repostería
- 16 g de levadura química (Royal) Polvo de hornear

Crema de Tiramisú sin huevo:

- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 200 grs de queso crema tipo "Mascarpone" o «Philadelphia»
- 60 g de azúcar en polvo
- 3 sobres de cafe soluble (Nescafé)
- Cacao puro en polvo desgrasado (Valor) para espolvorear sobre la crema
- Una cucharadita de esencia de vainilla (opcional) para potenciar el sabor

Tarta de Tiramisú con bizcocho

Jarabe de café :

- 100 ml de agua
- 50 g de azúcar
- 50 ml de café frío

Un molde rectangular de 20 x 30 cms

Sobre esta receta

En esta receta veremos cómo hacer una deliciosa Tarta de Tiramisú con bizcocho y que rellenaremos con una crema de Tiramisú SIN HUEVO. Utilizaremos un suave bizcocho básico o plancha, en lugar de las galletas de Soletilla y al utilizar la crema de Tiramisú sin huevo, podemos disfrutarla sin miedo en verano. La tarta de Tiramisú se consume fría y está deliciosa.

Preparación

Comenzamos haciendo el bizcocho básico o plancha: Ponemos a calentar el horno a 180° C. Separamos las claras de las yemas en boles separados. Batimos las claras a punto de nieve y casi al final le podemos añadir una cucharadita de azúcar. En el bol de las yemas echamos el azúcar y batimos hasta que haga espuma. Vamos incorporando la harina mezclada con la levadura tamizándola con ayuda de un colador o tamizador. Lo haremos con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora). Luego añadimos la mitad de las claras y seguimos mezclando con movimientos envolventes. Hacemos lo mismo con la otra mitad hasta que se incorpore a la mezcla. Vertemos en el molde que hemos cubierto con papel de hornear y repartimos hasta los bordes. Horneamos a 180°C durante unos 12-15 minutos con calor arriba y abajo. Antes de retirar comprobamos con un pincho en el medio si está bien horneado.

Mientras prepararemos el jarabe de café:

Ponemos un cazo al fuego, echamos el agua y el azúcar y cuando rompa a hervir, removemos para que se mezclen, bajamos el fuego a la mitad y cocinamos durante unos 8-10 minutos. Mientras en un bol mezclamos el queso crema con el azúcar en polvo y el café soluble con ayuda de una espátula o cuchara, hasta que quede una crema suave y homogénea. Montamos la nata de batir (crema de leche) durante unos 4 minutos, añadimos el azúcar poco a poco y continuamos batiendo otros 3-4 minutos más. En este punto retiramos del fuego el jarabe de café y dejamos templar. Mientras tanto mezclamos la crema de queso y café con la nata. Lo haremos con una espátula y con movimientos suaves, hasta que quede una crema ligera y uniforme. Mezclamos el café ya hecho con el jarabe y ya tenemos todo listo para montar nuestra tarta.

Tarta de Tiramisú con bizcocho

Para montar la tarta:

Cogemos el bizcocho plancha, lo soltamos del papel y lo cortamos en tres trozos iguales. Para que sean exactos ponemos uno sobre el otro y recortamos los laterales en conjunto. En la fuente donde vamos a servir la tarta colocamos el primer bizcocho y ponemos a su alrededor papel de hornear o papel de aluminio (para que no se manche). Mojamos con el jarabe de café y ponemos una capa de crema. Podemos repartir la crema con una manga pastelera con boquilla redonda grande o una bolsa a la que cortamos una de las puntas. Después con ayuda de un colador espolvoreamos un poco de cacao en polvo. Colocamos otra plancha de bizcocho, mojamos, ponemos otra capa de crema y espolvoreamos cacao. Colocamos la última plancha de bizcocho, mojamos tapamos con un film plástico y dejamos reposar un mínimo de 3 horas en la nevera. Antes de servir alisamos los bordes de la crema para que quede igualada con el bizcocho y decoramos haciendo pequeños montoncitos con la crema y espolvoreando cacao.

Trucos y opciones para el Tiramisú

- El bizcocho plancha lo hemos hecho en forma rectangular, con unas medidas una vez montado de unos 10 cm de ancho, por veinte de largo y una altura de unos 10 cm. Para que quede igualado al montar la tarta, lo hemos dividido en tres partes, las hemos colocado una encima de la otra igualando uno de los laterales. Los demás laterales les cortaremos tomando la medida de la plancha que nos haya quedado más pequeña. Podemos cortarla en dos partes si queremos una tarta más baja y más ancha.
- El café que hemos utilizado es café soluble descafeinado de la marca Nescafé, que tiene un sabor suave a café aunque sin cafeína. Si quieres un sabor más fuerte hazlo con café soluble normal. Para el café líquido hemos calentado 50 ml de agua y añadido dos cucharaditas de café soluble descafeinado y lo hemos dejado enfriar. También puedes añadirle al jarabe de café un licor (ron o amareto) si no lo van a comer niños. No debemos mojar en exceso el bizcocho para que no se deshaga.

Más opciones

- El cacao puro en polvo desgrasado sin azúcar que utilizamos es diferente al que utilizamos en los desayunos, ya que es cacao puro sin azúcar, mientras que el otro tiene menos cacao y muchos azúcares además de otros ingredientes. Este cacao está fenomenal para aquellas personas que están siguiendo una dieta y quieren aportar el sabor de cacao a la leche ya que tiene muy poca grasa saturada y prácticamente ningún azúcar.
- El queso crema que utilizemos ha de ser sin sabores. Podemos utilizar desde el Mascarpone, pasando por el Philadelphia o cualquier otro queso crema de calidad que tengamos a mano. Al hacer la crema debemos mezclarla a mano en lugar de batidora eléctrica, para evitar que se ablande en exceso. En cuanto tengamos una crema uniforme paramos.
- El grosor de la crema de Tiramisú ha de ser igual al grosor de las planchas. Si la repartimos con una manga pastelera o una bolsa será más sencillo. Una vez que haya enfriado en la nevera, alisamos los bordes de la crema para que quede en la misma línea que el bizcocho. Hemos hecho esta crema del tiramisú SIN HUEVO, por lo que está ideal para las épocas de calor, ya que no tenemos en la crema el huevo crudo evitando así los peligros que pueda presentar. Esta crema está espectacular...
- También tenemos la opción de hacer el Tiramisú original, la versión del Tiramisú sin huevo, el Tiramisú de limón o el Tiramisú de melocotón.

Tarta de Tiramisú con bizcocho

Sobre las galletas para el tiramisú

- Para hacer el Tiramisú además de hacerlo con el bizcocho plancha, utilizan los llamados «bizcochos de soletilla» por sus especiales características, ya que son porosos absorbiendo los líquidos y al mismo tiempo mantienen relativamente su forma. Se pueden utilizar otras galletas que sean tipo esponjoso, en caso de duda lo mejor es preguntar en la tienda o el súper sobre cual es el tipo de galleta que se puede usar para hacer el tiramisú.
- Estos bizcochos tienen diferentes nombres dependiendo del lugar y país en que estamos: «suspiros», «vainillas», «galletas de champán», «biscoletas», «lenguas», «plantillas», «galleta saboyana», «soletas», «lady fingers», «palitos de champanhe», «bourdoirs», «bizcochos al huevo»...