

Tiramisú de melocotón, sin huevo

Ingredientes

- Una lata de melocotón en almíbar de 420 gr (6 mitades)
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 200 grs de queso crema tipo "Mascarpone" o «Philadelphia»
- 150 grs de bizcochos de soletilla
- El jugo de los melocotones en almíbar
- Cacao puro en polvo desgrasado (Valor)



Sobre esta receta

Hoy preparamos un delicioso tiramisú de melocotón. Esta receta es para los que quieren hacerse un delicioso pastel de tiramisú sin chocolate, con crema de queso y sin tener que utilizar el huevo. Fácil, rápida y sin necesidad de horno.

Preparación

1. En un recipiente reservamos el almíbar que trae la lata de melocotones. En él mojaremos las galletas. En otro recipiente montamos ligeramente la nata para montar (crema chantillí) y añadimos el queso crema "Mascarpone" o «Philadelphia» y mezclamos bien. Incorporamos 3 - 4 cucharaditas del almíbar mezclando con suavidad y ya tenemos hecha la crema.
2. Para montar la tarta: En la fuente honda donde vamos a hacer el tiramisú hacemos una capa de bizcochos mojándolos en el almíbar del melocotón. Ponemos una capa de crema y con un colador espolvoreamos cacao en polvo. Hacemos una capa de bizcochos en sentido contrario al anterior (es decir, si el anterior fue horizontal este es vertical) añadimos otra capa de crema y por último hacemos una capa final con los melocotones cortados en láminas finas, con forma de media luna.
3. Decoramos con unos trozos de melocotón más grandes y finalmente espolvoreamos cacao desgrasado por encima con ayuda de un colador. Tapamos con un film plástico y dejamos reposar este tiramisú de melocotón un mínimo de 3 horas en la nevera y listo para saborear.

Opciones

- Podemos hacer la crema más rápido sin necesidad de batir antes la nata: En un recipiente ponemos la nata, el queso crema, el azúcar y una cucharadita de esencia de vainilla (opcional) y con unas varillas removemos hasta que quede una crema uniforme y luego añadimos dos cucharadas del almíbar y removemos bien.
- El cacao puro en polvo desgrasado que utilizamos 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.

Tiramisú de melocotón, sin huevo

- Si queremos presentar este tiramisú de melocotón como una tarta, es decir, poder quitarlo del molde, adornar y presentar, antes de empezar a hacerla cubrimos con film transparente el interior de la fuente (para poder quitarla fácilmente) y empezamos a colocar las capas y una vez refrigerada levantamos cogiendo por el film todas las puntas a la vez, colocamos sobre una fuente plana y retiramos el film con cuidado arrastrándolo por debajo de la tarta. Acondicionamos los laterales o los adornamos con nata montada y listo.

Sugerencia

- Esta receta es rápida y como no lleva horno hasta los niños pueden ayudar a prepararla.
- Fue creada para servir de tentempié y hoy en día también se toma como tarta, está deliciosa.

Sobre las galletas para el tiramisú

- Para hacer el tiramisú se 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 super 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»...

Sin gluten

- Esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia al gluten SI NO UTILIZAMOS LAS GALLETAS o utilizamos galletas libres de gluten con las hechas con almendra en polvo.