

Tiramisu italiano, el auténtico

Cantidad : 4 - 6 raciones

Ingredientes.

Para una fuente honda rectangular de unos 22 x 18 cm y una altura de 7 cm:

- 6 huevos medianos
- 400 g de bizcochos de soletilla (Savoardi o Lady fingers)
- 120 g de azúcar
- 500 g de queso crema «Mascarpone» (de untar= Philadelphia)
- Un vaso de café hecho frío (o 2 sobres de Nescafé disueltos en agua fría con 2 cucharadas de azúcar)
- 2 cucharadas de cacao en polvo desgrasado «Valor» (o chocolate rallado)
- un chorrito de ron o licor amareto (si no lo van a tomar niños)



Sobre esta receta

Tiramisu italiano, el auténtico. Con esta receta vamos a hacer un delicioso tiramisú italiano, el auténtico con crema de queso mascarpone. Es una receta rápida, sencilla y sin necesidad de horno y es un postre clásico que está muy rico y muy solicitado en los restaurantes. Aquí verás cómo prepararlo paso a paso para que disfrutes tanto haciéndolo como comiéndolo...

Preparación

1. Preparación de la CREMA : Separamos en dos boles las claras de las yemas. Y ponemos la mitad del azúcar en cada recipiente. En un bol batimos las claras con el azúcar a punto de nieve. En otro bol batimos las yemas con el azúcar. Añadimos con una cuchara o espátula el queso «Mascarpone» y mezclamos bien SIN BATIDORA ELÉCTRICA. Incorporamos las claras a punto de nieve y mezclamos con suavidad con una cuchara o espátula. Hay que hacerlo por este orden para que salga bien la crema de tiramisú.
2. En un bol ponemos un vaso de café frío con azúcar y una cucharada de ron o amareto (o mezclamos en un vaso de agua fría los sobres de Nescafé y dos cucharadas de azúcar). Este último sabrá más suave. En él luego iremos mojando los bizcochos (lady fingers).
3. Montaje del postre o tarta tiramisú : En la fuente rectangular ponemos una capa con los bizcochos mojados en el café. Luego una capa de crema y con un colador espolvoreamos cacao en polvo o chocolate rallado. Hacemos otra capa de bizcochos mojados en café en sentido contrario al anterior (es decir, si el anterior fue horizontal este es vertical) añadimos otra capa de crema y espolvoreamos el cacao.
4. Tapamos con un film transparente y la dejamos reposar un mínimo de 3 horas en el frigorífico y listo para saborear ...

Tiramisu italiano, el auténtico

Consejos y trucos

- Esta receta de tiramisú está hecha con Nescafé descafeinado y tiene un sabor suave. Si quieres realzar su sabor haz un café largo y déjalo enfriar, también puedes ponerle un licor al café (ron o amareto) si no lo van a comer niños.
- Si queremos presentarla como una tarta, es decir, darle la vuelta después de enfriar y espolvorear el cacao a continuación, antes de empezar a hacerla colocamos film transparente cubriendo el interior del molde (para poder quitarla fácilmente) y empezamos con una capa de crema, cacao, luego los bizcochos, las demás capas, acabando con los bizcochos y al darle la vuelta podemos espolvorear cacao y presentarlo en una fuente plana.
- El cacao que se utiliza en el tiramisú es el cacao puro en polvo sin azúcares añadidos, es decir, 100% cacao y un 0,8% de azúcar. Este cacao no es el mismo que el cacao se utiliza normalmente para desayunos. El «colacao», «nesquik» y ese tipo de cacaos para desayunos, tiene un contenido de cacao entre el 20 y el 35% y una media del 70-75% de azúcares.
- Para hacer el tiramisú con huevos cocinados echaríamos en un bol el azúcar con las yemas y se baten al baño María hasta que se pongan bien espumosas. Seguimos batiendo fuera del fuego y cuando se enfrían, añadimos el queso mascarpone y las claras batidas a punto nieve, de forma suave y envolvente. Un truco para enfriarlas antes es cambiar de bol poco después de quitarlas del baño María, sin parar de batir.

Más detalles importantes

- Es muy importante que cuando añadimos el queso mascarpone, que lo hagamos con una espátula, una cuchara o unas varillas manuales, sin batir, sólo mezclando con movimientos envolventes y suaves, hasta conseguir una crema espesa. Si batimos mucho el queso se vuelve líquido.
- Recuerda que para que se haga el punto de nieve fácilmente, las claras deben estar a temperatura ambiente y no pueden tener restos de yema en el momento de batirlas. Cuando se añaden a la crema, deben mezclarse con una espátula o unas varillas manuales suavemente, con movimientos envolventes y sin batir.
- 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.
- Te dejo otra forma de preparar una tarta de tiramisú, esta vez con dos opciones el tiramisú con crema sin huevo y la tarta de tiramisú, con bizcocho en lugar de galletas de soletilla y crema de tiramisú sin huevo. Te invito a probar esta deliciosa Tarta de Tiramisú con crema sin huevo.

Sobre las galletas para el tiramisú ...

- Para hacer el tiramisu se utilizan los llamados «bizcochos de soletilla» (lady fingers) 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», «savoirdi», «soletas», «lady fingers», «palitos de champanhe», «bourdoirs», «bizcochos al huevo»...

Sin gluten

- Si usamos unos bizcochos de soletilla sin gluten, tendremos una receta apta para las personas que tienen intolerancia al gluten, pues los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.