

Tiramisú sin huevo, fácil y rápido

Ingredientes

- 300 ml de nata líquida o nata para montar (crema de leche)
- 300 g de queso crema tipo "Mascarpone" o «Philadelphia»
- 400 g de bizcochos de soletilla o bizcochos para mojar
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 sobres de café soluble (Nescafé) o 200 ml de café hecho frío
- Cacao puro en polvo desgrasado (Valor)
- Una cucharadita de esencia de vainilla (opcional) para potenciar el sabor
- Un chorrito de amareto o ron (opcional)



Sobre esta receta

Esta receta es para los que quieren hacerse una deliciosa tarta tiramisú sin huevo, fácil y sin horno. Es una receta en la que utilizamos crema de queso pero sin tener que utilizar el huevo. Rápida, sencilla y sin necesidad de horno.

Puedes imprimir esta receta en PDF

Preparación

1. En un recipiente (cuadrado o rectangular donde quepan las galletas de soletilla) mezclamos un vaso de agua con los sobres de Nescafé y las cucharadas de azúcar o un vaso de café largo ya frío. Es el momento de añadir la vainilla líquida y el licor amareto o ron.
2. En otro recipiente montamos la nata líquida (crema chantilli) y añadimos el queso crema «Philadelphia» o "Mascarpone" y mezclamos bien con movimientos suaves. Incorporamos 4 cucharillas del café mezclando con suavidad y ya tenemos hecha la crema.
3. Para montar el tiramisú sin huevo: En la fuente honda donde vamos a hacer el tiramisú hacemos una capa de bizcochos mojándolos en el café. 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 espolvoreamos cacao.
4. Tapamos con un film plástico y dejamos reposar un mínimo de 3 horas en la nevera y listo para saborear.

Opciones para el tiramisú sin huevo

- Esta receta hecha con Nescafé tiene un sabor suave a café pero si quieres realzar su sabor haz un café y déjalo enfriar, también puedes ponerle un licor al café (ron o amareto) si no lo van a comer niños.
- 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

Tiramisú sin huevo, fácil y rápido

prácticamente ningún azúcar.

- Si queremos presentarla 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 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»...