

## CHEESECAKE DE TIRAMISÚ

### **Ingredientes** (para molde de 22 cm):

180 g de galletas Digestive + 80 g de mantequilla  
punto pomada  
O bizcocho genovés o bizcochos de soletilla  
Cacao en polvo

#### Para la mezcla de queso:

100 ml de café  
30 ml de Amaretto  
80 g de azúcar  
8 hojas de gelatina neutra  
750 g de mascarpone

#### Para la nata montada:

400 ml nata para montar  
50 g azúcar

#### Para el almíbar:

Café  
Leche (si lo quieres más suave)  
2 cucharaditas de azúcar  
Amaretto al gusto



## Elaboración:

En primer lugar introducir las hojas de gelatina en agua fría y dejar unos 5 minutos aproximadamente. En un cazo echar el café, el amaretto y el azúcar. Remover y llevar a ebullición, de esta manera se evaporará el alcohol. Cuando rompa a hervir, escurrir las hojas de gelatina e incorporar, remover y dejar hervir durante 1 minuto o hasta que la gelatina esté totalmente disuelta. Reservar y dejar entibiar. Moverlo de vez en cuando con una varilla o cuchara para que no gelifique.

Preparar el café para bañar posteriormente el bizcocho genovés. Reservar.

Si elegimos las galletas para la base, triturar las galletas. Añadir la mantequilla a punto pomada y mezclar bien. Poner en un molde desmontable donde hay que poner papel vegetal en el fondo y cubrir. Alisar con ayuda de una cuchara y reservar en la nevera mientras se prepara la mezcla de la tarta. (Este paso se puede sustituir por un bizcocho plancha o bizcochos de soletilla)

Echar el queso mascarpone en la batidora, en la kitchen - aid o en la thermomix (con mariposa).

Batir un poco con el batidor plano e incorporar poco a poco la mezcla de café que contiene la gelatina disuelta.

Una vez integrados todos los ingredientes, reservar en un bol.

Semi - montar la nata con el azúcar.

Incorporar la nata poco a poco a la mezcla de queso con ayuda de una espátula y con movimientos envolventes.

Si la base elegida es la de galleta llenar el molde con la mezcla de queso y nata hasta la mitad aproximadamente. Alisar bien con ayuda de una cuchara.

Si la base elegida es bizcocho antes de realizar este paso empapar con la mezcla de café.



# Atelier de Cocina

Espolvorear sobre la crema cacao en polvo.

Poner una capa de bizcocho, empapar de la mezcla de café.

Cubrir con el resto de la mezcla y alisar con la espátula ballena.

Introducir la tarta en la nevera un mínimo de 6 horas.

## **Montaje o presentación:**

Pasar un cuchillo alrededor de la tarta aunque antes de quitar el aro del molde decorar.

Con unos círculos de papel colocarlos aleatoriamente por la superficie de la tarta y espolvorear cacao en polvo. Retirar los círculos con mucho cuidado de que no se nos caiga el cacao y colocar unos granos de chocolate en forma de café dentro de los círculos.

Desmoldar con cuidado.

Emplatar en el plato de presentación.