



# Atelier de Cocina

## TIRAMISÚ EXPRESS

### Ingredientes:

Bizcocho genovés : 1 huevo = 30 grs. de azúcar = 30 grs. de harina (hacer 6 huevos)

#### Para mojar los bizcochos:

- 250 gr. de café frío
- 70 gr. de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de licor Amaretto o Baileys o el que más nos guste (opcional)

#### Para la crema:

- 250 gr. de azúcar glass
- 500 gr. de queso marcarpone
- 400 gr. de queso tipo Philadelphia (2 tarrinas de 200 gr. cada una)

#### Para espolvorear:

- Cacao en polvo



# Atelier de Cocina

## Elaboración:

Preparar el bizcocho genovés y cortar círculos (para cuenco).

Para mojar el bizcocho: mezclar todo

Para la crema: mezclar todos los ingredientes con una varilla.

## Montaje o presentación:

En el cuenco de cristal. Poner un bizcocho, con un pincel mojar con la mezcla de café. Tiene que quedar bien mojados.

Extender una capa de crema sobre la capa de bizcocho y espolvorear cacao en polvo.

Encima colocar otro círculo de bizcocho, mojar bien con la mezcla de café y extender el resto de la crema.

Espolvorear cacao en polvo y reservar en la cámara un mínimo de **3 horas**.

Si es necesario realizar otra capa.