

RecetaKA

TIRAMISÚ DE CHOCOLATE

Ingredientes para 4 personas:

2 claras de huevo / 4 yemas / 100 g de azúcar / 400 g de mascarpone / 200 g de bizcochos de soletilla / 175 ml de chocolate clarito / 100 g de chocolate negro rallado / cacao en polvo para espolvorear



Proceso para montar las claras:

1. Batir las claras con un tenedor y dejarlas un poco esponjosas. Batirlas enérgicamente con una varilla con movimientos circulares de abajo hacia arriba y no en horizontal (así se agrega aire a la preparación)
2. Una vez que la clara está montada a punto de nieve se añade la pequeña pizca de sal

Proceso para elaborar el Tiramisú:

1. En otro recipiente grande batir las yemas con el azúcar hasta que tenga una consistencia espumosa
2. Añadir el mascarpone poco a poco y seguir batiendo a poca velocidad. Incorporar las claras montadas y mezclar con una espátula realizando movimientos envolventes
3. En un molde rectangular, poner una capa de bizcochos de soletilla empapados en el chocolate. Cubrirlos con una capa de crema de mascarpone y encima espolvorear la mitad del chocolate rallado
4. Repetir la operación: capa de bizcochos con chocolate, capa de crema de mascarpone y capa de chocolate rallado. Por último espolvorear con cacao en polvo y guardar en la nevera un mínimo de tres horas, mejor toda la noche, para que la mezcla coja cuerpo

*Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños*