



Tiramisú

Ingredientes:

- 500 grs de Mascarpone.
- 80 grs de Azúcar.
- 4 Huevos.
- 28 **BIZCOCHOS KING CORAL**.
- Cacao puro en polvo.
- Café y un chorrito de Amaretto.

Preparación:

1. Separar las claras de las yemas.
2. Batir las yemas con el azúcar, añadir el mascarpone y volver a batir.
3. En otro bol, batir las claras de huevo a punto de nieve y luego mezclar todo.
4. Al café frío, se le añade el chorrito de amaretto y se emborrachan los bizcochos, (cuidado con esto último, ya que al tener tanta esencia y ser el ingrediente principal podrían ablandarse demasiado).

Montar el Tiramisú

5. En un molde se pone una capa de bizcochos, luego una de masa, otra de bizcocho así, hasta terminar con masa.
6. Se espolvorea con cacao puro, y al frigo.