



## Tiramisú (Thermomix TM 31)

### Ingredientes:

- 4 huevos.
- 500 ml. de nata para montar.
- 140 g azúcar glasé (realizarla a velocidad 5-10).
- 2 tarrinas de queso Mascarpone de 250 g. cada una.
- Ron o un chorrito de whisky o de coñac.
- 2 paquetes de **BIZCOCHOS KING CORAL**.
- Un bote de cacao puro en polvo sin azúcar .
- 200 g de café hecho (puede ser descafeinado).

### Preparación:

1. Separar de los huevos las yemas de las claras.
2. Montar las claras a punto de nieve en el Thermomix, para ello, poner la mariposa sobre las cuchillas y programar 4 minutos, velocidad 3 ½. Reservar.
3. Sin lavar el vaso, montar la nata, con la mariposa puesta sobre las cuchillas, programar sin tiempo, velocidad 3 ½, hasta que se vea que está montada la nata, parar y dejarla en el vaso.
4. Añadir 100 g de azúcar glasé las yemas y el queso mascarpone, remover unos minutos a velocidad 3.
5. Echar las claras a punto de nieve. Programar unos 30 segundos, velocidad 1.
6. Se habrá producido en el vaso, una crema blanca más o menos líquida. Probar el punto de de azúcar y corregir si es necesario.
7. Preparar el café y verter en un bol ancho y plano, diluir azúcar al gusto. Añadir si queréis un chorro de licor que guste (opcional).
8. En un recipiente de cristal con los bordes elevados, montan la tarta en sucesivas capas: se va empapando en el café los bizcochos, hasta cubrir la base del molde. A continuación cubrir con una capa fina de la crema preparada y a continuación espolvorear por encima chocolate puro en polvo, ayudándoos con un colador.
9. Continuar haciendo las sucesivas capas: bizcocho bañado en café+crema+chocolate en polvo, hasta finalizar.
10. Poner en el congelador y servir muy fría.