



Dificultad:
Media



Porciones:
8



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	331 Kcal
Proteínas:	5.0 g
Grasa Total:	20.0 g
Colesterol:	57 mg
H. de Carbono:	33.0 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	125 mg

TIRAMISÚ

Ingredientes

2 Cajas de crema larga vida NESTLÉ® (bien frías, refrigeradas durante mínimo 5 horas)

1 Pan de queso crema a temperatura ambiente

½ Taza de azúcar flor

2 Taza de agua tibia-caliente

2 Cucharadas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®

1 Rama de canela

1 Cucharadita de esencia de vainilla

2 Paquetes de galletas de champaña MCKAY®

2 Cucharaditas rasas de gelatina en polvo

2 Cucharadas colmadas de cacao semi-amargo en polvo

Preparación

1.- En un bowl bate la crema larga vida NESTLÉ® enérgicamente hasta espumarla. Una vez lista, guárdala en refrigeración. Mientras, en otro bowl bate el queso crema con la azúcar flor hasta conseguir una pomada blanda. Una vez lista, deja esta preparación a un lado y avanza con el paso dos de la receta.

2.- Junta el agua tibia-caliente con el café NESCAFÉ® TRADICIÓN®, añade la rama de canela y la esencia de vainilla, remueve para integrar bien. Sumerge por ambos lados y solo unos segundos las galletas de champaña MCKAY®, déjalas de inmediato en la base de una fuente o molde idealmente cuadrado. Reposa unos segundos.

3.- Toma la gelatina y júntala en un pequeño pocillo con ¼ taza de agua, revuelve hasta hidratarla y lleva a microondas suave durante unos segundos hasta disolverla completamente y tome un poco de temperatura. Agrega a este pocillo un poco de la mezcla de queso con azúcar y revuelve. Vierte esta mezcla sobre el resto del queso y remueve rápido para que se integre bien. Añade la crema batida suavemente hasta homogenizar ambas cosas y vierte la mitad de esta crema sobre la fuente con galletas.

4.- Cubre la crema con más galletas sumergidas en café y vierte el resto de la crema. Lleva a refrigeración durante 2 horas aprox. hasta que la preparación quede más firme. Al momento de servir, espolvorea con el cacao semi-amargo y porciona para disfrutar cuando gustes.

