

TIRAMISU DE ARÁNDANOS Y LIMÓN



60 MINUTOS



8 PORCIONES

Ingredientes:

- Arándanos: 350 g
- Nata: 250 ml
- Crema de limón: 200 g
- Zumo de limón: 2 CDAS
- Limón: 1 CDA (ralladura)
- Queso Mascarpone 450 g
- Aceite: 1 CDTA
- Azúcar impalpable 170 g
- Agua: 150 ml
- Chocolate blanco: 85 g
- Harina: 85 g
- Huevos: 4
- Polvo de hornear: ½ CDTA



Preparación

- Precalentar el horno a 180 °C
- Conecta el batidor a tu Titanium Chef Baker, pon la harina y el polvo de hornear (Bate a velocidad 1 para integrar).
- Añadir las claras de huevo y batir a velocidad 1 hasta 6 y añadir 30 g de azúcar. Sigue batiendo hasta que se formen picos suaves y reservar.
- Añadir las yemas de huevo a un bol y 55 g de azúcar batirlo a velocidad máxima hasta que se espese.
- En un tazón agregar las claras y la harina y mezclarlo cuidadosamente.
- Poner la mezcla a la manga pastelera y forme rollos de 23 cm en la bandeja para hornear. Hornearlo de 8 a 10 minutos.
- En una olla a fuego medio alto poner los arándanos y el agua, cocinarlo por 5 minutos. Llevarlo a ebullición y bajar el fuego durante 10 minutos hasta que espese. Colarlo en un tazón y volver a ponerlo en la olla con azúcar y agregarle jugo y ralladura de limón. Hervirlo de nuevo durante 5-10 minutos más

TIRAMISU DE ARÁNDANOS Y LIMÓN



60 MINUTOS



8 PORCIONES

Ingredientes:

- Arándanos: 350 g
- Nata: 250 ml
- Crema de limón: 200 g
- Zumo de limón: 2 CDAS
- Limón: 1 CDA (ralladura)
- Queso Mascarpone 450 g
- Aceite: 1 CDTA
- Azúcar impalpable 170 g
- Agua: 150 ml
- Chocolate blanco: 85 g
- Harina: 85 g
- Huevos: 4
- Polvo de hornear: ½ CDTA



Preparación

- Poner la salsa en un tazón mediano y refrigerar hasta que este fría.
- En un tazón colocar el chocolate blanco y el aceite, ponerlo en un microondas por incremento de 30 segundos hasta que se derrita.
- En un tazón poner la nata y batir a máxima velocidad. Retirar la crema y reservar.
- Poner el queso mascarpone y mezclarlo a velocidad 4. Agregar el chocolate blanco derretido y frío.
- A velocidad 1, incorporar la crema batida a la mezcla de mascarpone y chocolate, hasta que se integre.
- Para armar, sumergir rápidamente cada bizcocho completamente en la salsa de arándanos y luego colocarlos en el molde. Extender la mitad de la crema de limón sobre los bizcochos. Cubrir con la mitad de la mezcla de mascarpone. Repetir con otra capa de bizcochos el resto de la crema de limón y el mascarpone.
- Refrigerarlo durante al menos 30 minutos.