

TIRAMISÚ
DE CARAMELO Y VAINILLA



PARA UN MOLDE CUADRADO DE 20 CM / PARA 8 PORCIONES

ACABADO

CREMA DE MASCARPONE DE VAINILLA

Mascarpone	375 g
Café	225 g
Bizcochos de soletilla.....	225 g
Azúcar	75 g
Huevos	4
Cacao en polvo VALRHONA	2 cucharas soperas
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	20 g

Verter 0,25 l de café intenso para obtener la cantidad necesaria y **reservar** en un plato hondo hasta el momento del montaje.

Separar las claras de las yemas.

Mezclar las yemas con 35 g de azúcar hasta obtener una textura cremosa. **Añadir** el mascarpone poco a poco y seguir **batiendo** delicadamente.

Verter el extracto de vainilla y mezclar bien.

Montar las claras a punto de nieve poco a poco con el resto del azúcar.

Añadir las claras a la mezcla de mascarpone **mezclando** con una lengua pastelera sin romper las claras, para obtener una masa homogénea y aireada. Dejar **cristalizar** en la nevera.

CARAMELO CREMOSO DE VAINILLA

Nata UHT 30 %	200 g
Leche	50 g
Glucosa	160 g
Flor de sal.....	1 g
Azúcar	100 g
Mantequilla.....	70 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	15 g

Calentar la nata, la leche, 50 g de glucosa, el extracto de vainilla y la flor de sal.

Realizar un caramelo con el azúcar y los 30 g de glucosa, y **desglasar** con la nata caliente.

Cocer durante unos minutos mezclando bien.

Añadir la mantequilla cuando la mezcla enfríe un poco.

Batir y dejar **enfriar**.

Verter el café en un bol grande y **empapar** rápidamente los bizcochos de soletilla sin que absorban demasiado el café.

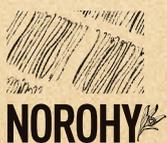
Proceder al montaje empezando por una fina capa de crema mascarpone de vainilla.

Añadir una capa de bizcochos empapados en sirope y después una nueva capa de crema mascarpone.

Escudillar el caramelo de vainilla por encima, **añadir** una nueva capa de bizcochos de soletilla y terminar con una capa de crema de mascarpone de vainilla. **Espolvorear** cacao en polvo.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:
Agencia **cru**.

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.