

TIRAMISÚ AMB MELINDROS AMARATS DE CAFÈ I GINGEBRE CARMEL·LITZAT

🕒 15 min.

🏠 Baixa



MATERIALS

- Diverses boles
- Tulipes gegants

CAFÈS

NESPRESSO

RECOMANATS



INGREDIENTS

- Càpsules de Grand Cru *Fortissio Lungo, Ristretto* o *Dcaffeinato*
- 250 g de formatge mascarpone
- Melindros
- 150 g de gíngebre caramel·litzat
- Culleradetes de sucre
- Ou
- Cacau en pols

INSPIRACIONS



COM PREPARAR AQUESTA RECEPТА

- Talli el gíngebre a rodanxes fines i reservi les vuit més grans.
- Separi el rovell de la clara de l'ou.
- Bati la clara a punt de neu i reservi-ho.
- Bati el rovell amb el sucre, afegeixi-hi el formatge mascarpone i incorpori-hi la clara batuda.
- Prepari el cafè, aboqui'l en un bol i amari'n els melindros.
- Prepari les postres en tulipes grans.
- Alterni una capa de melindros amarats en cafè coberts amb rodanxes de gíngebre caramel·litzat amb una capa de formatge mascarpone.
- Deixi-ho refredar a la nevera durant 20 minuts.
- Just abans de servir-ho, empolvori-ho amb cacau en pols i decori-ho amb les vuit rodanxes més grans de gíngebre caramel·litzat en forma de con.