NESPRESSO | RECIPES

TIRAMISU CON GALLETAS LADYFINGER EMPAPADAS EN CAFÉ Y JENGIBRE CARAMELIZADO

15 min Fácil

MATERIALES

Varios Boles

Tulipas Grandes

CAFÉS <STRONG>NESPRESSO</STRONG> RECOMENDADOS

INGREDIENTES

Cápsulas De Grand Cru *Fortissio Lungo*, *Ristretto* O *Decaffeinato*

250 G De Queso Mascarpone

Galletas Ladyfinger

150 G De Jengibre Caramelizado

Cucharaditas De Azúcar

Huevo

Cacao En Polvo

INSPIRACIONES

CÓMO PREPARAR ESTA RECETA

- Corte el jengibre en rodajas finas y reserve las ocho más grandes
- Separe la yema de la clara del huevo
- Bata la clara a punto de nieve y reserve
- Bata la yema con el azúcar, añada el queso mascarpone e incorpore la clara batida
- Prepare el café, viértalo en un bol y empape las galletas
- Prepare el postre en tulipas grandes
- Alterne una capa de galletas empapadas en café cubiertas con rodajas de jengibre caramelizado con una capa de queso mascarpone
- Déjelo enfriar en el frigorífico durante 20 min
- Justo antes de servirlo, espolvoree con cacao en polvo y decore con las ocho rodajas más grandes de jengibre caramelizado con forma de cono