NESPRESSO | RECIPES

TIRAMISU CON SOLETAS EMPAPADAS EN CAFÉ Y JENGIBRE CARAMELIZADO

15 min Fácil

MATERIALES

Varios Bowls
Copas Grandes

CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS

INGREDIENTES

3 Cápsulas De Café Nespresso Fortissio Lungo

250g De Queso Mascarpone

8 Soletas

150g De Jengibre Caramelizado

2 Cucharaditas De Azúcar

1 Huevo

Cacao En Polvo Al Gusto

INSPIRACIONES

¡COMENCEMOS!

- Corta el jengibre en rodajas finas y caramelízalo con azúcar, reserva las ocho más grandes
- Separa la yema de la clara del huevo
- Bate la clara a punto de turrón y reserva
- Bate la yema con el azúcar, añade el queso mascarpone e incorpora la clara batida
- Prepara 3 cápsulas de Café Nespresso Fortissio Lungo (110 ml cada una), viértelo en un bowl y sumerge las galletas en el
- Prepara el postre en copas grandes
- Alterna una capa de galletas empapadas en café cubiertas con rodajas de jengibre caramelizado con una capa de queso mascarpone, realiza capas hasta llenar la copa
- Déjalo enfriar en el refrigerador durante 20 min
- Justo antes de servirlo, espolvorea con cacao en polvo y decora con las ocho rodajas más grandes de jengibre caramelizado