



TIRAMISÚ

INGREDIENTES

GR.

Concentrado Base™	250 gr	Cocoa en polvo	10 gr
Bizcocho (torta) tipo esponja de vainilla	600 gr	Cobertura de chocolate	20 gr
Mezcla Jarabe Tres Leches	600 gr	Relleno de queso crema	250 gr
Licor de Café	20 gr	Azúcar en polvo	50 gr
Café instantáneo	10 gr		

*Receta para 10 porciones



PASO A PASO

- Bate y reserva la crema **CONCENTRADO BASE™** preparada con su proporción de agua (utiliza la cantidad de la receta).
- Diluye la mitad del café instantáneo en el licor y mezcla con el Jarabe Tres Leches preparado (reserva la mitad para el montaje).
- Incorpora a la crema Concentrado Base™ batida, azúcar en polvo, relleno de queso y la otra mitad del café instantáneo hasta lograr una consistencia cremosa (reservar para el montaje).
- Corta dos rondes de bizcocho de acuerdo a la medida del vaso donde se prepare el postre.

MONTAJE PARA 1 PORCIÓN

- En el fondo del vaso coloca el primer rondel de bizcocho y humedece con la mitad del jarabe tres leches preparado.
- Coloca sobre el rondel la mitad de la crema de queso y café previamente preparada.
- Sobre el relleno agrega la mitad de la cobertura de chocolate oscuro troceado.
- Coloca el segundo rondel, humedece con el resto del jarabe preparado.
- Coloca de manera uniforme el resto de la crema de queso y café.

DECORACIÓN

- Decora con un círculo de cocoa en polvo. Puedes finalizar con hojas de menta y granos de café.