



TIRAMISÚ FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 1h 30 min

👤 8 personas

●●○ Fácil

Ingredientes

PARA EL BIZCOCHUELO CANTIDAD

Huevos	4
Azúcar	180g
Cacao	120g
Café	
Harina	120g

RECETA DE CREMA DE MASCARPONE CANTIDAD

Mascarpone	500g
Huevos	4
Azúcar	2 cucharadas azucareras

Preparación

- Para el bizcochuelo:
 - Batir los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, luego agregar la harina con una espátula flexible.
 - Hornear de 5 a 7 minutos a 180 °. Una vez terminada la cocción dejar enfriar.
 - Remojar el bizcochuelo con café.
- Para la crema de mascarpone:
 - Escaldar las yemas de huevo y el azúcar y luego agregue el mascarpone.
 - Incorporar las claras batidas. Continuar con la edición.
- Para la decoración
 - Agarrar un aro de repostería y ubique el bizcochuelo al fondo.
 - Agregar parte de la crema, alisar, agregar los Ferrero en círculo, luego agregar más crema por encima.
 - Agregar una nueva capa de bizcochuelo remojado, una capa de crema y luego alisar.
 - Con el resto de crema en la manga pastelera terminar la decoración, agregar unos Ferrero Rocher, luego espolvorear con cacao en polvo. ¡Está listo!