TIRAMISÚ FERRERO ROCHER

Tiempo: 1h 30min

Personas: 8 personas

Dificultad: Fácil

Ingredientes

RECETA DE GENOVA (GENOISE)

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

RECETA DE CREMA DE MASCARPONE

Mascarpone	500g
Huevos	4
Azúcar	2 cucharadas azucareras

Instrucciones

1. Prepare el bizcocho:

   • Bata los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica, luego agregue la harina con una espátula flexible.
   • Hornee de 5 a 7 minutos a 180 °. Una vez terminada la cocción deje enfriar.
   • Remoje el bizcocho con café.

2. Prepare la crema de mascarpone:

   • Escalde las yemas de huevo y el azúcar y luego agregue el mascarpone.
   • Incorpore las claras batidas. Continúe con la edición.

3. Termine el Tiramisú (montaje):

   • Tome un aro de repostería y ubique el bizcocho al fondo.
   • Agregue parte de la crema, alise, agregue los Ferrero en círculo, luego agregue más crema por encima.
   • Agregue una nueva capa de bizcocho remojado, una capa de crema y luego alise.
   • Con el resto de crema en la manga pastelera termine la decoración, agregue unos Ferrero Rocher, luego espolvoree con cacao en polvo. ¡Está listo!