

Tiramisú de fresa con magimix

20 min	20 min 0 min	20 min 0 min 20 min	20 min 0 min 20 min 2/10
20 min 0 min 20 min 2/10 10	20 min 0 min 20 min 2/10 10 22	20 min 0 min 20 min 2/10 10 22	15

20 min 0 min 20 min 2/10 10 22 15

Crema de mascarpone :

375 g de mascarpone

100 g de azúcar

3 huevos

1 pizca de sal Salsa de fresa :

200 g de fresas

2 cucharadas de agua

1 cucharada de azúcar glas

1 cucharada de jugo de limón Para el montaje :

400 g de fresas

10 bizcochos de soletilla

Para la crema de mascarpone en Thermomix :

Â»

Coloca las claras de huevo en el bol de la Thermomix con una pizca de sal.

Â»

Inserta el batidor.

Â»

Programa 3 min 30 seg a velocidad 3.5.

Â»

Reserva las claras a punto de nieve, que se utilizarán para darle suavidad al tiramisú.

Â»

Añade las yemas de huevo y el azúcar al bol de la Thermomix y programa 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agrega el mascarpone y programa 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Mezcla suavemente esta mezcla con las claras a punto de nieve.

Â»

Reserva en el refrigerador.

Para el coulis de fresa en Thermomix :

Â»

Lava y corta las fresas por la mitad. Colócalas en el bol de la Thermomix.

Â»

Añade el agua, el azúcar glas y el jugo de limón y programa 30 segundos a velocidad 7.

Â»

Tiramisú de fresa con magimix

Filtra el jarabe para obtener el coulis de fresa.

Â»

Reserva en el refrigerador este coulis de fresa.

Montaje de la copa de tiramisú de fresas en Thermomix :

Â»

Lava y enjuaga bien el bol de la Thermomix.

Â»

Coloca los bizcochos de soletilla en el bol de la Thermomix y programa 7 segundos a velocidad 7.

Â»

Lava y corta las fresas en rodajas.

Â»

En el fondo de la copa, coloca un poco de migas de bizcocho de soletilla, añade 2 cucharaditas de sirope de fresa.

Â»

Coloca rodajas de fresa en las paredes de la copa.

Â»

Vierte la crema de mascarpone hasta cubrir las fresas.

Â»

Añade luego más migas de bizcocho de soletilla.

Â»

Agrega más crema de mascarpone.

Â»

Refrigera durante 12 horas.

Â»

Antes de servir, añade sirope de fresa encima de cada copa.