

Chef Pepin



## Recetas del Chef Pepin

### **POSTRES**

#### **TIRAMISU**

##### *INGREDIENTES:*

- 1 Yema de huevo
- 1 Cucharada de azúcar
- 9 Onzas de queso Mascarpone
- $\frac{3}{4}$  Taza de café fuerte o expreso
- 1 Cucharada de Kahlua o licor de café
- 12 Bizcochitos o lady fingers
- 2 Cucharadas de cocoa en polvo (chocolate amargo en polvo)

##### *PROCEDIMIENTO:*

Utilizando una mezcladora, bate la yema de huevo y el azúcar hasta que se haga una crema.

Incorpora envolviendo el queso Mascarpone a esta crema hasta que se una bien creando una crema espesa.

En un plato hondo, une el café y el Kahlua.

Sumerge los bizcochos en el café, dejándolos humedecer pero que queden firmes y pon los lady fingers o biscochos en un plato uniéndolos uno con el otro.

Cúbrelos con la crema del queso y refrigéralos hasta que enfríen.

Espolvorea el chocolate por encima al servir.

También lo puedes hacer de dos pisos