



NUESTRAS RECETAS

TIRAMISÚ CON CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 700 grs. de queso Mascarpone
- 125 grs. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- Bizcochos de soletilla
- Licor de Crema de Orujo Panizo
- Cacao puro en polvo

PREPARACIÓN:

- 1- Mezclamos en un bol las yemas y el azúcar, y batimos
- 2- Añadimos el queso Mascarpone
- 3-Batimos las claras y poco a poco, las agregamos a la mezcla anterior
- 4-Rellenamos el fondo de una bandeja de bizcochos, y los empapamos de Crema de Orujo Panizo
- 5-Encima de los bizcochos colocamos la mezcla de azúcar, yemas y queso Mascarpone
- 6-Espolvoreamos cacao tamizado por encima
- 7-Dejamos reposar en el frigorífico