



## TIRAMISÚ CASERO EN BOWL

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 4 huevos
- 250 gramos de queso doble crema La Villita
- 6 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de amaretto
- 500 mililitros de café
- 200 gramos de galletas tipo soletilla
- Papel film de cocina
- Jarabe de maíz

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, aunque este postre se ve complicado, no lo es. La verdad es que vale la pena prepararlo porque ¡es delicioso!

Para comenzar, preparamos un día antes el café, para que agarre mucho sabor. Con el café listo comenzamos la receta. Vamos a poner el azúcar con el café y batimos. Reservamos.

Ahora vamos a separar las claras y yemas. Ponemos las claras a batir y las guardamos en el refrigerador. Las yemas las mezclamos con el café.

Ahora viene el queso doble crema La Villita: lo vamos a suavizar con la mitad del amaretto, batimos hasta que se incorporen y agregamos las claras que habíamos refrigerado.

El amaretto que resta lo vamos a poner con el café. Ponemos un poco de esta mezcla en un plato extendido y vamos remojando las galletas.

Ya casi terminamos. Preparamos un bowl con papel film en el fondo y jarabe de maíz. Ponemos la mezcla del queso y después una capa de galletas. Repetimos hasta que el bowl quede lleno. Cerramos con más papel film y dejamos refrigerar 12 horas.

¡Buen provecho!