



TIRAMISÚ DE CAFÉ DE OLLA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 claras de huevo
- 4 yemas
- 100 gramos de azúcar
- 400 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 paquete de galletas María
- 200 gramos de chocolate amargo rallado
- Cacao en polvo para espolvorear
- 4 tazas de café de olla frío

MODO DE PREPARACIÓN

Un tiramisú como nunca lo habías probado, amiga, ¡con café de olla!

Primero, batimos las claras a punto de nieve y reservamos.

Aparte, mezclamos las yemas con el azúcar hasta que hagan espuma. Añadimos el queso doble crema La Villita sin dejar de batir e incorporamos las claras.

En nuestro refractario vamos a poner las galletas remojadas en el café y cubrimos con la mezcla de queso doble crema. Espolvoreamos con la mitad del chocolate rallado.

Repetimos hasta hasta terminar con los ingredientes. Al final ponemos el cacao.

Refrigeramos toda la noche y ¡listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita