


Postre de tiramisú

Receta realizada con



INGREDIENTES

1  MOLDE DE POSTRE

-  3 claras de huevo
-  100 g de azúcar
-  400 g de queso crema
-  1 taza de Café Sello Rojo preparado
-  200 g de Galletas Ducales
-  Cacao en polvo



1. Separar las claras y batir hasta que tengan textura de nieve.



2. En otro recipiente añadir 2 yemas de huevo, el azúcar y el queso crema y batir hasta integrar.



3. Agregar las claras batidas en el recipiente y revolver hasta crear una crema.



4. Servir el Café Sello Rojo frío, empapar cada galleta por lado y lado y ubicar en la base del molde que se usará para el postre.



5. Crear 3 capas de galletas y crema hasta llegar a la parte superior del molde. Espolvorear el cacao en polvo y llevar a la nevera.



6. ¡Listo! A disfrutar de un delicioso postre de tiramisú con Café Sello Rojo. ¡Despierta tu vida!