

Tiramisú de melocotón

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



Esta receta es para los que quieren hacerse una deliciosa tarta tiramisú de melocotón, con crema de queso y sin tener que utilizar el huevo. Rápida, sencilla y sin necesidad de horno.

Dedicación : 10 minutos

Cocción : No
3 horas de reposo en frío

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- Una lata de melocotón en almíbar de 420 g (6 mitades)
- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 200 grs de queso crema tipo Mascarpone o Philadelphia
- 150 g bizcochos de soletilla
- El jugo de los melocotones en almíbar
- Unos 50 g de Cacao puro en polvo desgrasado "Valor"

- 1 En un recipiente reservamos el almíbar que trae la lata de melocotones. En él mojaremos las galletas.
- 2 En otro recipiente montamos ligeramente la nata líquida (crema de leche) y añadimos el queso crema "Philadelphia" o "Mascarpone" y mezclamos bien. Incorporamos 3-4 cucharillas del almíbar mezclando con suavidad y ya tenemos hecha la crema.
- 3 Para montar la tarta: En la fuente honda donde vamos a hacer el tiramisú hacemos una capa de bizcochos mojándolos en el almíbar del melocotón. Ponemos una capa de crema y con un colador espolvoreamos cacao en polvo. Hacemos una capa de bizcochos en sentido contrario al anterior (es decir, si el anterior fue horizontal este es vertical) añadimos otra capa de crema y por último hacemos una capa final con los melocotones cortados en láminas finas, con forma de media luna.
- 4 Decoramos con unos trozos de melocotón más grandes y finalmente espolvoreamos cacao desgrasado por encima con ayuda de un colador. Tapamos con un film plástico y dejamos reposar un mínimo de 3 horas en la nevera y listo para saborear.
- 5 **Podemos hacer la crema más rápido sin necesidad de batir antes la nata:** En un recipiente ponemos la nata, el queso crema, y una cucharadita de esencia de vainilla (opcional) y con unas varillas removemos hasta que quede una crema uniforme y luego añadimos dos cucharadas del almíbar y removemos bien.

más recetas en

Cocina en video.com