

# Tiramisú sin azúcar



## Elementos del invento:

- 200 ml de café descafeinado
- 24 galletas maria sin azúcar y sin sal
- 4 cucharaditas de tagatosa (o 6 cucharaditas de azúcar)
- 250 gr de mascarpone
- 3 huevos
- 2 cucharadas de tagatosa (3 cucharadas de azúcar)
- cacao sin azúcar (para decorar)

## Elaboración de los elementos:

Preparamos el café, añadimos las 2 cucharaditas de tagatosa y deshacemos las galletas en él, dejando que se empapen bien, no tiene que quedar café líquido, tiene que absorberlo sin que se quede seco, vamos un término intermedio.



Separamos las claras de las yemas y montamos las claras. Reservamos.

Batimos las yemas junto con las 2 cucharadas de tagatosa y añadimos el mascarpone, batimos hasta obtener una masa uniforme.

Añadimos las claras montadas con una espátula, con movimiento envolventes.

Montaje: en el fondo de los vasitos colocamos una cucharadita bien llena de la mezcla de galletas y café. Rellenamos con la mezcla de mascarpone. Refrigeramos.

A la hora de servir espolvoreamos con cacao sin azúcar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>