



mousse de tiramisù



Ingredientes para 6 vasitos:

3 hojas de gelatina

200 ml de nata 35% M.G.

250 gr de mascarpone

1 tacita de café expresso

120 gr de azúcar

cacao para espolvorear

Preparación:

Ponemos la gelatina a hidratar en agua fría durante 10 minutos.

Preparamos el café y dejamos enfriar.

Montamos la nata, reservamos.

Batimos el mascarpone junto con el azúcar. Añadimos el café y volvemos a mezclar. Finalmente la nata montada.

Escurremos ligeramente las hojas de gelatina y ponemos en un vaso con un poquito de agua, calentamos medio minuto e incorporamos a la preparación del mascarpone.

Colocamos la mousse en una manga pastelera a la que habremos colocado una boquilla rizada y distribuimos la mousse en los vasitos, tapamos con papel de aluminio y refrigeramos.

En el momento del consumo espolvoreamos con cacao.

[Con las zarpas en la masa](#)