



Recetas

TIRAMISU LIGHT



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Base:

- Aproximadamente 8 vainillas
- Humedecer con $\frac{1}{2}$ taza de café a la que se le agregó 2 cdas de vino oporto

Crema:

- 6 yemas
- 250 gr azúcar impalpable
- 2 potes de queso blanco light
- 1 sobre gelatina sin sabor
- Cacao amargo.

PROCEDIMIENTO

Batir las yemas con 250gr de azúcar hasta que esté bien espumoso. Unir con queso crema blanco y seguir batiendo. Agregar $\frac{1}{2}$ sobre de gelatina sin sabor disuelto en $\frac{1}{4}$ de taza de agua caliente.

Llevarlo a la heladera y a la hora de servir espolvorear con cacao amargo .

Tips: es conveniente hacer un leve caramelo con el azúcar y ponerlo caliente a las yemas y a las claras para que esté cocido.

Aparte batir las claras a nieve, agregar 50gr. de azúcar.

Mezclar estos batidos con cuidado.