



BRAZO DE GITANO DE TIRAMISÚ

Ingredientes

Para la Crema de mascarpone

- 500 gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Para el Bizcocho

- 3 huevos
- 125 gr. azúcar
- 75 gr. Harina

Elaboración

Para la Crema de mascarpone

Blanqueamos las yemas con el azúcar hasta doblar su volumen. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede más suave podemos incorporar la claras montadas con 100 gr de azúcar

Para el Bizcocho

Blanquear los huevos con el azúcar e incorporamos la harina tamizada, horneamos a 200 grados 5 minutos.

Una vez fría la plancha rellenamos con la crema de mascarpone, enrollamos como un brazo de gitano y vamos pintando con cafe, untamos por fuera el resto de crema de mascarpone y espolvoreamos con cacao