

TIRAMISÚ

INGREDIENTES : 4 PERSONAS

- 200 gr. de Mascarpone.
- 2 huevos grandes (o 3 pequeños).
- 80 gr. de azúcar por huevo.
- 1 Paquete de viscochos de soletilla.
- Café.
- Un Licor al gusto.
- Cacao amargo.



ELABORACION:



- Separar las yemas de los huevos
- Batir las yemas y mezclarlas con el Mascarpone.
- Batir aparte las claras a punto de nieve con el azúcar.
- Incorporar a la mezcla.
- Reservar en la nevera.

- Preparar una taza de café (instantáneo, liofilizado, en sobre).
- Incorporar 1 vasito de licor al gusto (grappa italiano, orujo, mistela, etc. Se puede preparar sin alcohol con un almíbar ligero.)

- Mojar ligeramente cada bizcocho en el preparado anterior, e ir disponiéndolos sobre una fuente.
- Cubrir con la crema obtenida de mezclar los huevos con el Mascarpone.
- Alterar capas de bizcochos mojados y la crema, siendo la última, capa de crema.
- Dejar enfriar en la nevera durante dos horas y espolvorear con el cacao amargo.



MANZANILLA JUNCAL DE BODEGAS GARVEY

Es un vino fino con D.O Jerez con una variedad de uva 100% palomino fino.

Es un vino criado en botas de roble americano bajo velo flor.

Servir este vino a una temperatura de entre 6°C Y 8°C.

MARIDAJE DEL VINO MANZANILLA JUNCAL:

Está especialmente recomendado para acompañar aperitivos, pescados y mariscos

NOTA DE CATA VINO MANZANILLA JUNCAL:

Vista: En vista se presenta en color amarillo pálido.

Nariz: En nariz se presenta con aroma perfumado y delicado.

Boca: En boca se nota seco, mordaz con notas marinas.

Graduación Alcohólica del vino MANZANILLA JUNCAL: 15°C