

Actividad: **Receta Tiramisú**

**OBJETIVOS**

- Sacar nuestro lado más pastelero
- Trabajar de manera cooperativa
- Ayudar en casa

**DURACIÓN**

Entre 60 y 70 minutos aproximadamente

**EDAD ADECUADA**

Actividad orientada para niñ@s a partir de 9 años

**MATERIAL**

- Bizcochos de soletilla
- mascarpone
- nata para montar
- Huevos
- Azúcar
- Cacao
- Leche

## DESARROLLO

Buenos días, chicos y chicas y bienvenidos a una nueva sesión de nuestra ludoteca de tardes, donde vamos a aprender nuevos conceptos pero de una manera diferentes, divertida y sobre todo aprovechando materiales que tengamos por casa, porque, ya sabéis la importancia que tiene el reciclar y reutilizar materiales.

Y hoy os traigo una receta super interesante y que seguramente hayáis querido probar pero nunca os habéis atrevido, porque pensáis que es complicado o que simplemente porque no os gusta el café y esta receta lo suele llevar. Pero en esta ocasión os traigo una versión simplificada de la receta y sobre todo que vamos a cambiar el café por chocolate. Y es que hoy vamos a hacer tiramisú.

El tiramisú (del italiano tiramisú) es un postre frío de cuchara que se monta en capas. No existe una receta única de elaboración, sino variantes a partir de una serie de ingredientes base que pueden ser representados por distintos productos. Un tiramisú se compone siempre de un ingrediente sólido humedecido en café, sobre el que se superpone (de forma alterna o no) una crema cuya base son huevos batidos con azúcar; se presenta espolvoreado con cacao en polvo.

Partiendo de estos elementos básicos, es posible realizar diferentes versiones del postre utilizando distintos representantes de los mismos y añadiendo otros ingredientes.

- El ingrediente sólido y seco pueden ser galletas, bizcochos, Savoiardi, etc.
- Los huevos pueden ser separados en yemas y claras, batiéndose independientemente (las claras a punto de nieve). Hoy en día es muy habitual añadirles a los huevos nata montada o queso fresco.

- El queso que se suele utilizar en el tiramisú es el Mascarpone (por su dulzor y consistencia natosa); no obstante, cualquier queso fresco (sin sabor marcado) que, una vez batido, pueda convertirse en una crema es igualmente indicado.
- Por último, es habitual espolvorear el postre con cacao en polvo para provocar sensación de contraste con el dulce y para reforzar el regusto a café.

Compuesto normalmente a base de capas alternas de bizcocho y crema, se deja asentar durante unas horas en el frigorífico antes de ser servido.

Ahora que ya sabéis que es el tiramisú, vamos a empezar con nuestra receta:

1. Comenzaremos a preparar el chocolate, ya que necesitamos que este frío para que salga mejor el postre. Vamos a poner la leche en un cazo y vamos a ir añadiéndole la cantidad de cacao que nos guste. Puedes emplear cacao azucarado o agregarle el azúcar aparte, como prefieras.
2. Por otro lado batiremos los huevos junto al azúcar, con la ayuda de unas varillas, para que se mezclen bien y formen una crema blanca y bastante espesa. Una vez hecho esto, incorporamos el mascarpone y volvemos a batir lentamente hasta que se integre bien y formen una crema homogénea.
3. Después en otro recipiente vamos a montar la nata, hasta que nos quede bien montada y con bastante cuerpo, y la vertemos sobre el recipiente anterior, de forma que con unas varillas manuales podamos hacer que se mezclen bien, de forma suave siempre, para que la nata no se venga abajo. Esta será la crema final que usaremos para nuestro tiramisú.
4. Vamos a emplear un recipiente rectangular y profundo. Primero colocamos una capa de bizcochos bien mojados en chocolate, de forma que queden blandos pero intentando que no se rompan. Cubrimos bien la base del molde con ellos.

Encima vertemos una capa de la crema anterior, bien repartida. Sobre la misma volvemos a colocar otra tanda de bizcochos mojados en chocolate, esta vez bien empapados. Y después vertemos otra capa de crema. Así hasta acabar siempre en una capa de crema.

5. Por encima vamos a finalizar echando una buena capita de cacao en polvo o bien chocolate rallado, para darle un toque más de sabor a chocolate y adornar un poco el tiramisú. Al finalizar lo introducimos en la nevera y dejaremos allí cuajar y enfriar bien, al menos unas 12-14 horas, para que lo podamos comer con la textura que se necesite.

Habéis visto que fácil es, podéis hacer este postre con vuestra familia o con quien queráis así trabajáis de formar cooperativa. Además, que todo el esfuerzo tiene su recompensa y vais a disfrutar comiéndolo.

Os dejo una foto con una tiramisú que hice hace unos días para que lo tengáis de referencia para la presentación:



Espero que os haya gustado esta sesión que ha sido tan diferentes y nos vemos en la siguiente 😊