



PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

Com et dius?

Marc.

Com es diu la recepta?

Tiramisú.

Què necessitarem per preparar-les?

- 24 melindros
- 5 ous
- 500 gr. de formatge mascarpone
- 400 ml. Cafè
- 120 gr. de sucre
- Cacau en pols

Què hem de fer per cuinar-les?

Primer de tot hem de separar les clares dels rovells dels ous.

A les clares li posem la meitat del sucre i ho batem a punt de neu. Ho deixem reposar.

Per una altra banda, batem els rovells amb la resta de sucre, buscant que ens quedi una barreja espumosa, i li afegim el formatge, continuem batent.

Quan ho tenim tot ben mesclat, afegim amb compte les clares a punt de neu i barregem amb cura que no perdi volum. Ho reservem

Ara, agafem el cafè i anem sucant els melindros, que els anirem col·locant a un motlle fent una capa.

Quan la tinguem, agafem la crema que hem preparat i cobrim els melindros, i per sobre de la crema posem el cacau en pols.

Així, fem dues o tres capes, deixant l'última coberta de cacau.

Tapem, i ho fem a la nevera.

Ho deixem refredar, i quan ja estigui ben fred està llest per menjar!