



Tiramisú de pastas Doria a la Daniela Iquira Paladinez

Tiramisu found or type unknown

Ingredientes

- 200 gr lasaña Doria
- 50 gr café soluble Colcafé
- 40 gr Esencia de vainilla corona
- 1 paquete Galletas ducales
- 400 gr Crema de leche
- 1 Queso crema 200 gr
- 200 gr Azúcar
- 4 Claras de huevo batidas a punto de nieve
- Ron 2 cucharadas
- 1 cucharadita Canela
- 1 sobre Gelatina sin sabor

Preparación

1. Cocinamos la Lasagna Doria con canela, azúcar y café soluble Colcafé durante 5 minutos, reservamos con un poco del líquido de la pasta para que se mantenga hidratada y dejamos enfriar.
2. Batimos las claras de huevo a punto de nieve en recipiente, agregamos la crema de leche, la esencia de vainilla la corona, el azúcar, el queso crema y las claras de huevo, ron al gusto y un poco de café soluble y mezclamos en forma envolvente.
3. Agregamos un poco de gelatina sin sabor previamente disuelta en agua caliente y la enfriamos con un poco de agua fría Integramos revolviendo continuamente.
4. En un molde ponemos una capa de Lasagna Doria, adicionamos una capa de la crema que hicimos anteriormente, nuevamente agregamos una capa de Lasagna, otra de crema y finalmente cubrimos con una capa de galletas Ducales Tentación.
5. Llevamos a la nevera hasta que compacte un poco.
6. Esta receta es ideal para compartir en familia o para una cena romántica.