

Tiramisú de pastas Doria a la Daniela Iquira Paladinez

າລູງລຸ່ງຮູປ found or type unknown

Ingredientes

- 200 gr lasaña Doria
- 50 gr café soluble Colcafe
- 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

- 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.
- 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.