

# (Tiramisú al KIRI)

## Preparación:

■ Mezclar el KIRI con 2,5 l de agua y añadir las yemas de huevo. ■ **Preparar el merengue italiano:** poner el azúcar en 0,5 l de agua y hervir hasta que alcance 118°C. ■ Montar las claras a punto de nieve y añadir el jarabe de azúcar. Batir esta masa hasta que se enfríe. ■ Añadir cuidadosamente el merengue a la crema de KIRI. ■ Emborrachar los bizcochos con el café y el licor de Amaretto. ■ Colocar una capa de bizcocho y cubrirla con la crema de KIRI. Poner sobre ésta otra capa de bizcocho y añadir el resto de la crema de KIRI. Dejar enfriar en la nevera durante 2 horas como mínimo. ■ Antes de servir, espolvorear el Tiramisú con el cacao en polvo.

DIFICULTAD  
Media

COSTE  
POR RACIÓN  
(ORIENTATIVO)  
0,50 €



### Consejo del Chef

Puede sustituirse el licor de Amaretto por vino Marsala o añadir una gota de extracto de almendra amarga directamente en el café.

## INGREDIENTES

CANTIDAD PARA  
50 COMENSALES

KIRI	1 kg
Claras de huevo	20 uds
Yemas de huevo	5 uds
Azúcar	1.250 g
Agua	3 l
Café	2,5 l
Amaretto	50 cl
Bizcochos	20 uds
Cacao en polvo	250 g

