

# TIRAMISÚ AL LIMONCELLO

El Tiramisú Al Limoncello es un postre dulce de origen incierto, aunque la creencia más extendida es la de atribuirle un origen italiano, más concretamente de la zona del Venetto. Compuesto principalmente de café y chocolate, es un postre que se sirve frío por lo que se presta no sólo para tomarlo en su forma de pastel, sino que también son muy apreciados tanto por los grandes gourmets y maestros pasteleros como por los más golosos paladares, en su formato de helado.



## LO QUE NECESITAS (4 PERSONAS):

- Café (1/2 Lt.),
- Menta, para decorar,
- Cacao amargo en polvo,
- Queso mascarpone (1/2 kg.),
- Licor de almendras (1 copa),
- Leche condensada (200 gr.),
- Limoncello de Altura Brunella<sup>®</sup>,
- Galletas de Champagne (16 unidades).



## ELABORACIÓN:

Coloca las galletas en una fuente, mezcla el café con el licor de almendras en un bol y vierte sobre las galletas. Deja que reposen un poco. Para hacer la crema, remueve bien el queso mascarpone y agrega la leche condensada. Reserva la crema. Coloca en 4 moldes individuales una base de galletas de champagne, cubre con un poco de crema de mascarpone y leche condensada. Pon encima otra capa de galletas y otra de crema. Espolvorea con el cacao en polvo y decora con unas hojitas de menta. Se sirve con shots de **Limoncello de Altura Brunella<sup>®</sup>**.

## CONSEJO:

Siempre se ha de revisar el etiquetado nutricional del cacao, ya que la proporción de sus ingredientes es muy variable. Guardar el chocolate y los solubles de cacao en su propio envase, bien cerrados, protegidos de la humedad y de la luz, y en lugares frescos, para que se conserven en óptimas condiciones.

## LICORES DE BRUNELLA

Calle 21 #8350 Edificio Monroy Vélez Piso 9 Oficina 3  
Calacoto, La Paz, Bolivia

[TariaTerra.com](http://TariaTerra.com) | (+591.2) 279 - 0797 | (+591) 796 - 15051