

Tiramisú Crujiente

Ingredientes (4 personas):

8 Obleas de pasta Wonton
250 gr, de queso mascarpone
200 gr. de nata para montar
100 gr. de azúcar
1 sobre de café descafeinado
Canela en polvo
Cacao en polvo
Azúcar glas
Aceite de girasol para freír
1 manzana

Elaboración:

Mezclar en un bol el queso mascarpone y el azúcar hasta que quede una mezcla cremosa. En otro bol semimontamos la nata con unas varillas de mano o eléctricas. Cuando queden a medio montar incorporaremos el queso mascarpone, vamos mezclando con una espátula. Añadimos el café y seguimos mezclando todo bien. Lo dejamos enfriar en el frigorífico.

En una sartén ponemos a calentar el aceite de girasol. Cuando esté bien caliente ponemos una a una las obleas de pasta Wonton y dejamos que se doren por los dos lados. Sacamos a un plato con papel para que absorba todo el aceite sobrante.

En un colador ponemos el azúcar glas, la canela y el cacao y lo expolvoreamos sobre las obleas de pasta wonton (por los dos lados).

Para terminar colocamos en un plato una oblea de pasta wonton dorada en la sartén, sobre esta ponemos el relleno que teníamos enfriando en el frigorífico y terminamos colocando sobre el relleno otra oblea. Decoramos con unos trocitos de manzana y un poco de canela.

Ya tenemos listo este postre tan vistoso como es nuestro tiramisú crujiente.



¡Buen provecho!