

## TIRAMISÚ

- 500 gr de queso " mascarpone"
- 100 gr de azúcar glass
- 5 huevos
- bizcochos de soletilla
- café hecho
- coñac
- fideos de chocolate o cacao.

Separar las yemas de las claras de los huevos. Batir las yemas y montar las claras a punto de nieve.

Mezclar despacio a mano: las yemas, el azúcar, el queso, las claras a punto de nieve y una cucharada sopera de coñac (la cantidad es opcional según lo fuerte que se quiera).

Mojar los bizcochos en el café (opcional poner coñac y azúcar en el café) e ir colocando capas de bizcocho y de la crema anteriormente preparada.

Dejar en nevera 24 horas y espolvorear con fideos de chocolate o cacao antes de servirlo.