

TIRAMISU DE FRESAS

INGREDIENTES:

- 250 g de mascarpone
- 2 huevos
- 60 g de azúcar
- 200 g de fresas
- Sirope de frambuesas (o mermelada)
- Pistachos crudos

Elaboración:

Se baten las yemas con el azúcar hasta que se haga una crema y se añade el mascarpone mezclándolo bien.

Se baten las claras a punto de nieve y se mezcla con la crema anterior.

Se cortan las fresas por la mitad y se ponen en la base de un recipiente, y encima se pone una capa de la crema, una capa de sirope de frambuesas y se cubre con la crema. Se decora con los pistachos cortados en trocitos



<https://es.slideshare.net/edelwaiss/pecados-de-hoy-recetas-de-cocina>

1. ¿Qué se prepara con esta receta?
2. ¿Cuántos huevos necesitamos para hacerla?
3. ¿Qué cantidad de fresas y de azúcar necesitaremos?
4. ¿Necesitaremos algún utensilio de cocina o herramienta para hacer la receta? Nombra al menos uno.
5. ¿Qué es lo último que haremos?