



## Tiramisu

Tiramisu



### Para el pastel;

2 huevos  
6 cucharadas de azúcar granulada  
8 cucharadas de harina  
2 cucharadas de yogur  
3+1/2 cucharadas de aceite vegetal  
1+1/2 cucharadas de cacao  
1 paquete de vainilla  
1 paquete de polvo de hornear

### Para la crema;

3 tazas de leche  
4 matchboxes tamaño queso feta  
1 huevo  
4 cucharadas de harina  
5 cucharadas de azúcar granulada

### Por Wetting;

1 taza de agua tibia  
1 cucharadita de café turco gránulos

### Por la parte superior;

2 cucharadas de chocolate piezas rotas

- # Ponga el azúcar y los huevos en el tazón, mezcla hasta obtener una mezcla suave.
- # Añadir la harina tamizada, yogur, aceite vegetal, vainilla y levadura en polvo en la mezcla, mezclar hasta obtener una mezcla suave.
- # Vierta la mezcla en las 10 pulgadas de diámetro molde engrasado pastel sin agujero en el medio, colóquelo en el horno que es calentada a una temperatura de 180 C y hornee por aproximadamente 40-45 minutos.
- # Mientras tanto, preparar la crema, poner la leche en frío, huevo, harina y azúcar en una olla, mezclar un par de veces y, a continuación, colocar la olla a fuego medio, cocinar revolviendo constantemente por hasta alcanzar el derecho a la coherencia.
- # Quitar la nata de la estufa, añadir el queso que es descansado en demasiada agua para eliminar su sal extra en la crema, mezcla de la mezcla durante 5 minutos.
- # Retire el pastel del horno y enfriar, luego transecto en 2 piezas. Mezclar el café granulado con 1 taza de agua tibia, y vierta la mitad de ellas sobre la primera capa del pastel a húmedo, un medio de difusión preparado la crema en todo.
- # Coloque la segunda capa de la torta en la crema, mojado con la mezcla de agua y gránulos de café también, cubrir el pastel con el resto de la nata suavemente. (Usted puede cubrir el pastel con un círculo de papel o de plástico para dar forma a lo mejor.)
- # Ponga el chocolate en pedazos la parte superior.
- # Refrigere durante 2 horas como mínimo, y luego el tramo y su servicio.

**Nota:** Tiramisu es el tradicional pastel de los Italianos.