TIRAMISÚ DE CASTAÑA DE GALICIA IXP AO LICOR CAFÉ

JAVIER RODRÍGUEZ
TAKY

Ingredientes

4 persoas

- 125 g de bica artesá
- 75 ml de café concentrado
- 75 ml de licor café IXP
- 250 g de castaña de Galicia IXP
- 500 ml de auga
- 200 g de azucre
- Casca de ½ laranxa
- Casca de ½ limón
- 1 pau pequeno de canela

Para a escuma

- 250 ml de leite de Artesanía Alimentaria
- 200 ml de nata de Artesanía Alimentaria
- 125 g de queixo Tetilla DOP
- 25 ml de licor café IXP
- 85 g de azucre

Outros

- Cacao en pó

Continuación

TIRAMISÚ DE CASTAÑA DE GALICIA IXP AO LICOR CAFÉ

Elaboración castañas

1. Cocer as castañas a lume suave nun almibre de auga e azucre xunto coas cascas de cítricos e a canela durante aproximadamente 30 minutos.
2. Retirar os aromáticos e trocear as castañas, mantendo certa textura.
3. Escuma
4. Mesturar todos os ingredientes.
5. Quentar suavemente, triturar e coar.
6. Introducir nun sifón, cargar con dúas cargas e arrefriar durante polo menos 2 horas

Montaxe

1. Cortar a bica en anacos e dispor no fondo de recipientes individuais.
2. Mollar coa mestura de café e licor café.
3. Engadir unha capa de castañas.
4. Cubrir coa escuma de queixo.
5. Espolvorear con cacao en po.