TIRAMISÚ DE FRUTAS DEL BOSQUE
8 Porciones

Relleno

- 500 g de queso mascarpone
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de fresas, lavadas, desinfectadas y picadas
- 1 taza de zarzamoras
- 1 taza de frambuesas
- 2 cajas de soletas
- Canela en polvo, para decorar

Jarabe

- 2 tazas de agua (500 ml)
- ½ taza de azúcar refinada
- 4 cucharadas de brandy

Método de Preparación

1. Para el relleno, bate el queso con la leche condensada hasta acremar; agregar las frutas en forma envolvente y reserva.

2. Para el jarabe, calienta el agua con el azúcar hasta integrar; retira del fuego y agrega el brandy. Reserva.

3. Remoja ligeramente las soletas en el jarabe y coloca una capa en un molde cuadrado; agrega un poco de la mezcla del queso. Repite el mismo procedimiento hasta terminar con los ingredientes, quedando una capa de queso arriba. Espolvorea con la canela en polvo. Refrigera por 1 hora o hasta que este firme.

4. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 25 min.
Tiempo de Refrigeración: 1 hora.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****