

# Falso Tiramisú

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sabor vainilla

## Ingredientes



2 medidas de CN  
Plus sabor vainilla



80 g de  
mascarpone



70 ml de leche  
semidescremada



½ cda. de café  
instantáneo



1 cda. de azúcar  
impalpable (5 g)



4 cdas. de  
agua tibia



3 plantillas



Cacao en  
polvo

## Procedimiento

Mezclar el queso mascarpone con la leche y el azúcar, ayudándonos con un batidor manual. Agregar el CN Plus sabor vainilla y batir hasta que no queden grumos.

Por otro lado, disolver el café con el agua.

Montar el postre poniendo una capa de plantillas en la base de un frasco o vaso individual. Mojar las plantillas con el café. Poner la mitad de la preparación de mascarpone y CN Plus vainilla. Luego otra capa de plantillas. Mojarlas con el café que nos queda y finalizar con el resto de la crema. Espolvorear cacao en polvo y tapar. Llevar a la heladera durante al menos 4 horas antes de consumir. Se puede hacer una versión con menos mascarpone y más leche.

# Falso Tiramisú

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sabor vainilla

- Nutrición completa y balanceada
- 14 vitaminas y 14 minerales

**Postre Hipercalórico e Hiperproteico, fortificado en vitaminas y minerales**

<i>Tiramisú</i>	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	760	513
Proteínas (g)	20,8	9,8

Agregarle CN PLUS sabor vainilla al Tiramisú, le aumenta un 50% su aporte de energía, y 100% su aporte de proteínas. A su vez, adiciona 14 vitaminas y 14 minerales.

*Recetario*  
mixing

