

Tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



Sprawdzony przepis na włoskie tiramisu. Wbrew pozorom bardzo łatwo wykonać ten deser a smakuje wyśmienicie. Zachęcam do spróbowania:)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg mascarpone -
- 8-10 żółtek -
- 200 g cukru pudru -
- 150 ml amaretto -
- 400 g biszkoptów/biszkopt z 6 jaj (2 opakowania firmy San) -
- 800 ml mocnej ostudzonej kawy -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Żółtka ucieramy na parze z cukrem pudrem na bardzo gładką masę. Kiedy Masa ostygnie łączymy stopniowo z mascarpone, bez użycia miksera aż krem przybierze jednolitą konsystencję. Kawę łączymy z amaretto i wlewamy do miski. Połowę biszkoptów moczymy krótko w kawie, tak żeby nasiąkły, ale się nie rozpadały. Układamy je na dnie formy, posypujemy lekko kakao, następnie rozsmarowujemy połowę kremu, posypujemy lekko kakao, znów warstwa namoczonych biszkoptów, kakao i druga połowa kremu.
Możemy podawać od razu, ale lepiej wstawić do lodówki.

Jak podawać?

Schładzać min. 5 h. Przed podaniem oprószyć kakao.