

Herbaciane tiramisu z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika _shakira_

niezbyt trudny wykwinny deser

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 20 dag
- serek mascarpone - 20 dag
- mocna, ostudzona herbata - 1 szkl.
- dobry alkohol-rum, brandy, whisky - 2 łyżka(i)
- biszkopty - 1 op.
- cukier waniliowy - jedna mała torebka
- truskawki - ok. 30 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Jajka sparzyć wrzątkiem i szybko ostudzić. Oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą i gładką masę. Białka ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z żółtkami i serkiem.
- 2.** Do herbaty dodać alkohol, zamieszać. Biszkopty maczać w herbacie i układać w pucharkach na przemian z masą serowo-jajeczną (na wierzchu powinna być masa). Wstawić na jedną godzinę do lodówki.
- 3.** Truskawki umyć i po oczyszczeniu z szypułek starannie osączyć na papierowym ręczniku. Udekorować nimi tiramisu w pucharkach.

Jak podawać?

W pucharkach.

Uwagi:

Najlepsza będzie truskawkowa herbata.