

Ciasto tiramisu z amaretto



Autor: **natsko1993**
Przepisów: **80** Ocena: **607**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  drogie

Składniki:

- pół opakowanie podłużnych biszkoptów
- 750 g mascarpone
- 400 g śmietany kremówki
- likier amaretto
- Kakao
- cukier puder do smaku
- 4 jajka
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżki mąki
- 1 łyżka kakao
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- zaparzona mocna kawa do nasączenia

Sposób przygotowania:

1 Biszkopt:

Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier. W następnej kolejności do miski wsypujemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i z kakao. Wszystko delikatnie mieszamy łyżką drewnianą. Wylewamy na blaszkę (24 cm x 34 cm) i pieczemy do suchego patyczka w temperaturze 180 stopni. Po ostudzeniu wyjmujemy z blaszki.

Masa:

Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, po czym dodajemy mascarpone. Miksujemy. Dodajemy cukier puder do smaku. Identycznie postępujemy z amaretto. Wszystko robimy na wycucie. Masę dzielimy na dwie części.

Poncz:

Zaparzoną mocną kawę mieszamy z odrobiną amaretto.

Przełożenie:

biszkopt - jedna część masy - podłużne biszkopty namoczone w zaparzonej kawie - druga część masy - całość posypujemy kakao

Wstawiamy do lodówki, aby wszystko ładnie się związało ;-)

Twoje notatki do przepisu: