

Jedwabiste tiramisu

Autor: **taura**Przepisów: **237** Ocena: **6735**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- biszkopty
- jajka
- cukier
- espresso
- alkohol
- kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Jest to propozycja do podania w pucharku. Jak przygotowujemy? 3 żółtka należy utrzeć z 10 dag cukru i 500 g serka mascarpone. Białka z 3 jajek ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do masy delikatnie, ale całkowicie łącząc składniki. Biszkopty maczamy w 200 ml espresso z alkoholem (dowolnym) i układamy w naczyniu w 2 warstwach. Na każdą warstwę biszkoptów wykładamy białą masę. Po wierzchu posypujemy kakao i odstawiamy do lodówki na minimum 2 godziny. Pyszności!

Twoje notatki do przepisu: