

Prawdziwe włoskie tiramisu

Autor: **Wiech_K**Przepisów: **231** Ocena: **4661**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ok. 200 g biszkoptów (takich trochę twardszych)
- 3 żółtka
- pół szklanki mialkiego cukru
- 200 ml śmietany kremowej 30 %
- ok. 20 dag serka mascarpone
- 3 - 4 łyżki kakao
- 300 - 400 ml mocnej kawy
- łyżka likieru kawowego (lub amaretto)
- 3 - 4 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka (były dosyć małe, więc dałem 4) utrzyj z cukrem na białą masę. Dodaj serek mascarpone i delikatnie, ale dokładnie wymieszaj.
- 2 Ubij schłodzoną śmietankę na sztywno, dodaj do masy serowej i również delikatnie wymieszaj. Zaparz mocną kawę i wystudź. Do wystudzonej dodaj likier i wymieszaj.
- 3 Na dno naczynia wyłóż odrobinę masy serowej. Jeżeli masz specjalne biszkopty do tiramisu - namocz je delikatnie w kawie i rozłóż na warstwie serka. Muszą być ułożone ściśle, możesz je połamać, żeby lepiej pasowały do naczynia. Jeżeli użyjesz zwykłych biszkoptów - ułóż je na serku i dopiero wtedy delikatnie skrop kawą z likierem. Biszkopty nie mogą być zbyt mokre, bo deser będzie płynny.
- 4 Ostatnią warstwą musi być serek. Włóż naczynie do lodówki na kilka godzin, aby deser dobrze się schłodził. Przed podaniem posyp obficie wierzch deseru kilkoma łyżkami kakao.
- 5 Podawaj w miseczkach lub w pucharkach.

Twoje notatki do przepisu: