

Tiramisu



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2425** Ocena: **16075**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- petit beurre 100 gram
- serek mascarpone 250 gram
- śmietana 30 % 100 gram
- Cukier puder 50 gram
- kawa rozpuszczalna 1/2 szklanki (mocnej)
- Wódka 25 ml
- wiórki czekoladowe

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Zaparzyć kawę i dodać do niej alkohol. Następnie połączyć z pokruszonymi ciasteczkami petit beurre. W międzyczasie ubić śmietankę z cukrem pudrem, dodać do serka mascarpone i dokładnie wymieszać. Przekładać na przemian warstwami skruszone, namoczone ciastka oraz połączone serki. Wierzch posypać wiórkami czekoladowymi. Gotowy deser odstawić do lodówki na około 3 godziny.

Twoje notatki do przepisu: