

# Tiramisu



Autor: **MagdalenaP**  
Przepisów: 3 Ocena: 29

 3-4 os.  30 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 1 serek mascarpone 250 ml
- 2 jajka
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 paczka podłużnych biszkoptów (ok. 200 g)
- filiżanka mocnej kawy (z 4-5 łyżeczek kawy rozpuszczalnej)
- 3 łyżeczki alkoholu (rumu, whisky)
- 2 łyżeczki gorzkiego kakao

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaparzyć kawę, do zimnej dodać alkohol. Nie dosładzać, gdyż słodki będzie krem.
- 2 Żółtka utrzeć z 1 łyżką cukru. Dodać serek, zmiksować do połączenia się składników. W osobnym naczyniu ubić białka z 1 łyżką cukru. Dodać do kremu z żółtek i serka, delikatnie połączyć łyżką.
- 3 Układać warstwami (do wyczerpania składników): mocno nasączone kawą biszkopty (można je połamać, jeśli układamy w pucharkach), krem i kakao. Wstawić na 2 godziny do lodówki.
- 4 Deser można przygotować w kwadratowym/prostokątnym naczyniu lub w pucharkach/szklaneczkach, jako osobne porcje.

Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: