

Tiramisu



Autor: **SuperMamul**
Przepisów: 1 Ocena: 4

 > 6 os.  30 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 4 żółtka
- 100 gram zmielonego cukru brązowego
- 2 opakowania serka mascarpone
- 400 ml mocnej kawy espresso
- 100 ml likieru "Amaretto"
- 2 paczki biszkoptów "Savoardi"
- 2 stołowe łyżki ciemnego kakao

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka ucieramy na parze na gładko razem z cukrem w temperaturze 60 stopni (ja użyłam do tego robota kuchennego). Następnie dodajemy stopniowo serek mascarpone i delikatnie mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Później do espresso wlewamy likier „Amaretto” i zamaczamy w tym biszkopty. Kolejno w szklanym naczyniu układamy namoczone biszkopty, na które nakładamy uzyskany wcześniej krem i przekładamy naprzemiennie. Na końcu posypujemy wierzch ciemnym kakao. Całość odstawiamy na 2 godziny do lodówki.

Buon appetito!

Twoje notatki do przepisu: