

# Tiramisu



Autor: **ekspresjawkuchni**  
Przepisów: **294** Ocena: **1480**

 5-6 os.  30 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- Mascarpone 250 g
- Śmietana 30 % 300 ml
- Cukier puder 1/2 szklanki
- Żółtka 3 szt.
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie 16 g
- Kawa rozpuszczalna 5 łyżeczek lub espresso 350 ml
- Biszkopty podłużne 140 g
- Kakao naturalne kilka łyżek

## Sposób przygotowania:

- 1 Espresso lub kawę rozpuszczoną w 350 ml gorącej wody wymieszać z cukrem wanilinowym i odstawić do ostygnięcia.
- 2 Jajka sparzyć, białka oddzielić od żółtek.
- 3 Żółtka utrzeć z cukrem pudrem na gęstą jasną masę.
- 4 Śmietanę ubić na sztywno mikserem na najwyższych obrotach, dodać mascarpone i ubijać jeszcze przez około 1 minutę.
- 5 Do śmietany z mascarpone dodać żółtka z cukrem i całość zmiksować.
- 6 Połowę biszkoptów moczyć po kolei w kawie i ułożyć z nich pierwszą warstwę na dnie prostokątnego naczynia lub w pucharkach.
- 7 Biszkopty posypać kakao.
- 8 Na warstwie biszkoptów rozprowadzić połowę masy z mascarpone.
- 9 Z drugiej połowy biszkoptów moczonych w pozostałej części kawy ułożyć drugą warstwę i ją również posypać kakao.
- 10 Na biszkopty wyłożyć drugą część masy z mascarpone, wyrównać i posypać kakao.
- 11 Deser wstawić do lodówki na co najmniej cztery godziny.

## Twoje notatki do przepisu: