

# Tiramisu

Autor: **betski**

Przepisów: 4 Ocena: 75



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- serki mascarpone, 2x250g
- biszkopty, w zależności od blaszki
- jajka, 5
- cukier, 5 łyżek stołowych
- whisky, 5 łyżek stołowych
- Czekolada mleczna, 1 tabliczka
- kakao(gorzkie), do posypania
- mocna kawa, duży kubek

## Sposób przygotowania:

- 1 Oddzielić białka, żółtka wymieszać mikserem z cukrem, następnie dodać whisky oraz serki mascarpone. Czekoladę zetrzeć na tarce, połowę dodać do masy. Białka ubić na pianę i delikatnie wymieszać z całością.
- 2 Na blaszce ułożyć biszkopty, nasaczyć wcześniej przygotowaną kawą (nie za dużo). Wlać połowę masy i równomiernie rozprowadzić. Następna warstwa biszkoptów, kawa, masa. Na koniec posypać kakao i pozostałą czekoladą.

## Twoje notatki do przepisu: