

# Tiramisu

Autor: **kejka46**

Przepisów: 2 Ocena: 7



1-2 os.



30 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- kawa rozpuszczalna, 3 łyżeczki
- likier kawowy lub czekoladowy (np. Amaretto), 3 łyżki
- śmietanka 30% lub 36%, 1/4 litra
- adwokat, 5 łyżek
- serek maskarpone, 250g
- biszkopty tiramisu (sa na 2x w jednej paczce), pół paczki
- woda przegotowa, kubek
- kakao, 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 kawę zaparzyć w kubku (większym nieco niż szklanka) dodać likier (np. amaretto)...niech stygnie
- 2 serek maskarpone zmiksować z adwokatem na jednolitą masę
- 3 śmietanę ubić na sztywno i dodać do ww. masy serowej. Śmietanka ubije się dobrze gdy będzie schłodzona. Delikatnie lecz dokładnie wymieszać (nie miksować)
- 4 wyłożyć dno pojemnika biszkoptami umaczanymi w kawie z likierem.
- 5 Uwaga! Jedną stronę biszkoptu jest z cukrem i tę stronę moczyć!
- 6 układać na dno stronę bez cukru
- 7 gdy całe dno pojemnika pokryte biszkoptami wyłożyć na nie połowę masy serowej
- 8 znów położyć warstwę biszkoptów maczanych w kawie z likierem
- 9 pokryć pozostałą masą serową
- 10 całość oprószyć kakao
- 11 wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny

## Twoje notatki do przepisu: