

Tiramisu



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **7880**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne



Składniki:

- serek mascarpone, 2 opakowania po 250g
- biszkopty okrągłe lub podłużne, 1 opakowanie
- mocna kawa, 300ml
- jajka, 4 szt
- cukier puder, 8 łyżek
- sól, szczypta
- alkohol (amaretoo, likier kawowy, wódka lub rum), 50ml
- ciemne kakao, 2-3 łyżki
- opcjonalnie szklanka kremówki

Sposób przygotowania:

- 1 Kawę studzimy i mieszamy z alkoholem. W kawie zanurzamy biszkopty i wykładamy nimi spód niedużej kwadratowej tortownicy lub naczynia żaroodpornego.
- 2 Jajka muszą mieć temperaturę pokojową. Myjemy je i przelewamy wrzątkiem. Następnie żółtka oddzielamy od białek. Do żółtek dodajemy 6 łyżek cukru pudru i miksujemy około 10 minut do uzyskania jasnej, puszystej masy. Następnie stopniowo dodajemy serek mascarpone i miksujemy do połączenia składników.
- 3 Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę, dodajemy resztę cukru pudru i ubijamy jeszcze kilka minut. Następnie pianę przekładamy do masy mascarpone i lekko mieszamy łyżką. Połowę masy wykładamy na biszkopty, wierzch posypujemy kakao (przez sitko). Następnie ponownie układamy biszkopty nasączone kawą i resztę masy. Wyrównujemy i wstawiamy do schłodzenia na kilka godzin.
- 4 Na wierzchu tiramisu można jeszcze rozsmarować bitą śmietanę (u mnie było bez). Przed podaniem posypujemy wierzch kakao.
- 5 Uwaga: Tiramisu można również przygotować w pucharkach, nie będzie wtedy problemów z porcjowaniem (jeśli biszkopty są zbyt nasączone tiramisem niełatwo pokroić). W pucharkach tak samo układamy składniki warstwami i przed podaniem posypujemy kakao.

Twoje notatki do przepisu: