

Tiramisu brzoskwiniowe



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1741**

5-6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- paczka okrągłych biszkoptów paczka biszkoptów podłużnych (użyłam Paryskich o smaku morelowym - z Biedronki)
- puszka brzoskwiń w zalewie kakao do posypania, ewentualnie tarta czekolada
- masa z mascarpone i żółtkami: 300g serka mascarpone 5 żółtek 5 łyżek cukru
- masa ze śmietanką i serkiem: 200ml śmietanki 30% 200g serka mascarpone
- 3 białka 3 łyżki cukru 2 łyżeczki żelatyny + wrzątek
- wywar kawowy do namoczenia biszkoptów: 1,5 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżeczki cukru 30ml wódki

Sposób przygotowania:

- 1 tortownicę wykładamy folią, dookoła pionowo układamy podłużne biszkopty (ja moje odrobinę skróciłam), poziomo na dnie - biszkopty okrągłe, plus w szczeliny pokruszone, tak by dno było całkiem przykryte!
- 2 jajka sparzamy. Żółtka z cukrem ucieramy nad parą, następnie dodajemy ser mascarpone i dalej mieszamy na gładką masę śmietankę z cukrem miksujemy, gdy zgęstnieje dodajemy ser, białka i znów miksujemy. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku i dodajemy do masy (ja dodaję przez siteczko) - mieszamy kawę z cukrem zalewamy wrzątkiem, mieszamy do rozpuszczenia. Dodajemy wódkę, znów mieszamy brzoskwinie kroimy wg uznania - u mnie plastry
- 3 Na biszkopty delikatnie wlewamy kawę, te pionowe też odrobinę polewamy (1/2). Układamy warstwami: kawałki brzoskwiń masa z serkiem i żółtkami okrągłe biszkopty, również kruszymy by cała warstwa była zakryta! znów polewamy kawą masa ze śmietaną i serkiem kawałki brzoskwiń kakao i czekolada do posypania

Twoje notatki do przepisu: