

Tiramisu jagodowo-malinowe



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3840



3-4 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- po ok. 100 g malin i wiśni
- 2/3 szklanki czarnych jagód
- ok. 120 g biszkoptów
- 250 g serka mascarpone
- 250 ml śmietany kremówki
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- wiśniowa galaretka
- 250 ml wrzątku

Sposób przygotowania:

- 1 Galaretkę zalewamy połową zalecanej ilości wody czyli 250 ml, mieszamy i odstawiamy do przestygnięcia. Śmietanę kremówkę ubijamy i mieszamy z serem bardzo dokładnie, dodajemy cukier waniliowy, kilka malin, wiśni i ok. połowę przygotowanych jagód. Mieszamy razem tak żeby owoce lekko się rozpadły w masie. Formę - u nas mała keksówka - wykładamy folią spożywczą, tak żeby końcówki wystawały poza formę. Na dno i boki kładziemy biskopty, w środek wkładamy masę serowo-owocową, wyrównujemy powierzchnię. Ewentualnie posypujemy kakao. Na wierzchu układamy pozostałe owoce, które delikatnie łyżką polewamy galaretką. Nie wylewamy wszystkiego od razu, bo galaretka spływa bo bokach i zatopiłaby deser. Wkładamy keksówkę do lodówki na ok. 20 min., po czym delikatnie łyżką wylewamy pozostałą galaretkę na owoce. Ponownie tak by utworzyła się warstwa, a galaretka nie spłynęła na dno. Zawijamy folię i wstawiamy do lodówki na min. 1 godzinę, ale lepiej dłużej, np. na całą noc. Wyjmujemy z lodówki, delikatnie trzymając za folię przekładamy na talerz i równie delikatnie wyciągamy folię spod naszego tiramisu, tak żeby go nie przewrócić. Nie jest to trudne bo galaretka skleja dolne i boczne biskopty. Gotowe.

Twoje notatki do przepisu: