

Tiramisu z białą czekoladą i malinkami



Autor: **kibi87**
Przepisów: **53** Ocena: **1076**



1-2 os.



15 min



średnie przystępne

Składniki:

- podłużne biszkopty, pół opakowania
- mocne espresso, pół szklanki
- serek mascarpone, 12 dkg
- śmietanka 36%, pół szklanki
- biała czekolada, 5-6 kostek
- likier Amaretto, 20 ml
- kakao, do oprószenia
- malinki, pół szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Użyłam standardowych pucharków do lodów. Czekoladę roztopić w kąpielii wodnej i przestudzić. Mocno schłodzoną śmietankę ubić na sztywno, pod koniec dodając czekoladę. Dodać serek mascarpone i delikatnie zmiksować tylko do połączenia składników (uważać na zważenie się). Dodać Amaretto i tylko ostrożnie do połączenia zmiksować. Masa będzie dosyć rzadka.
- 2 Biszkopty zanurzać w kawie na chwilę, układać na pucharkach po kolei biszkopty, masa, biszkopty, masa itd. na końcu ma być masa. Przykryć folią spożywczą, żeby nie pochłaniało zapachów, a następnie wstawić na całą noc do lodówki. Następnego dnia wyjąć z lodówki, oprószyć kakao. Na wierzch wyłożyć maliny. Podawać od razu.

Twoje notatki do przepisu: