

Tiramisu z wiśniami i wódką :)



Autor: **MP3-ka**
Przepisów: **159** Ocena: **1797**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- ok 200g biszkoptów, 500g mascarpone
- 450g mrożonych wiśni, 100g wiśni kandyzowanych
- 1 czekolada ,100ml wódki
- 150ml wody,3 żółtka
- 150ml wody 3 żółtka
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

Sposób przygotowania:

- 1 Wiśnie mrożone wrzucamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy 3 łyżki pudru - podgrzewamy- nie gotujemy. Wiśnie mają zmięknąć. Następnie dodajemy wódkę i jeszcze chwilę podgrzewamy. Wiśnie odcedzamy, do pozostałego soku dodajemy kawę i mieszamy. Odstawiamy do wystygnięcia. Czekoladę topimy w kąpieli wodnej, następnie rozsmarowujemy cienko na folii i wkładamy do zamrażarki. Żółtka miksujemy z pudrem (3 łyżki) na gładką masę - robimy to nad ogniem - trzeba uważać, żeby żółtka się nie ścięły! Do gotowej masy dodajemy serek mascarpone, i trzepaczką mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 2 Biszkopty moczymy w "kawowego soku" i układamy w tortownicy. Czynność powtarzamy dopóki całe dno nie będzie wypełnione. Następnie nakładamy połowę masy z mascarpone, później wiśnie (mrożone). Powtarzamy warstwę z biszkoptami i serkiem. Na górze układamy wisienki kandyzowane. Czekoladę wyjmujemy z zamrażarki i łamiemy na drobne kawałki. Posypujemy górę tortu. Tort wkładamy do lodówki na kilka godzin, żeby masa "stężała". Tort można zrobić w pucharkach :)

Twoje notatki do przepisu: