

Tort Tiramisu ;-D



Autor: **callela**

Przepisów: 5 Ocena: 20



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- Jajka 6szt
- Cukier 1szklanka,
- Mąka pszenna 1 □ szklanki,
- Mąka ziemniaczana □ szklanki
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- szczypta soli
- woda 3 łyżki,
- Olej 2 łyżki
- ocet 1 łyżka,
- Masa:
- Serek mascarpone na duży tort 3 opakowania po 250g
- Cukier 150g,
- Żółtka na duży tort 4,
- DODATKOWO:
- Gorzkie kakao, likier amaretto , opakowanie biskopcików podłużnych (kocie języczki), kawa espresso i rozpuszczalna,
- Szczypta miłości !

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Należy bardzo dobrze ubić na sztywno białka ze szczyptą soli. Kiedy uzyskamy pożądaną efekt stopniowo dodajemy cukier oraz żółtka jednocześnie dalej ubijamy mikserem na małych obrotach. Po 2-3 minutach można powoli dodać całą resztę i dokładnie wymieszać . Biskopt pieczemy w 200st (180st termo obieg) przez ok. 45 minut. W między czasie można przygotować mocne espresso oraz kawę rozpuszczalną i połączyć razem z amaretto i wystudzić. Dobrze jest przygotować więcej kawy, ze względu na to iż biskopt powinien być dobrze nią nasączony. Masa: Żółtka utrzeć z cukrem do chwili aż kryształki cukru będą prawie nie widoczne. W tym momencie dodajemy 4 łyżki amaretto oraz zaczynamy miksować z stopniowo dodawanym serkiem mascarpone. Kiedy masa będzie już jednolita można do masy dodać pianę ubita z jednego jajka, nie dajemy więcej ponieważ zależy nam aby masa była bardziej zwarta. Dokładnie wszystko delikatnie mieszamy. Wystudzony biskopt dzielimy na dwa krążki i jeden kładziemy na tortownicę polewając dokładnie kawą z amaretto. Przekładamy masą, na której układamy moczone w kawie biskopciki (kocie języczki) i znowu przekładamy masą. Na nią układamy drugi krążek biskoptu i sporą ostatnią część masy, tyle aby można było posmarować nią brzeg tortu. Wszystko posypujemy obfita warstwą kakao. Mimo iż pracy wiele

warto, życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: