

Tiramisu

data aktualizacji: 2024.05.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 250 g biszkoptów podłużnych
- 500 g serka mascarpone
- 4 świeże jaja
- 50 g cukru

- 90 ml likieru Amaretto
- 250 ml kawy espresso
- szczypta soli
- kakao do posypania

Sposób przygotowania:

- Przygotować kawę espresso. Przebrać ją do szerokiego naczynia, aby wygodnie było w nim moczyć biszkopty, pozostawić do ostygnięcia, a następnie dodać likier Amaretto.
- Oddzielić żółtka od białek.
- Żółtka utrzeć z cukrem na jasną, puszystą masę. Zmniejszyć obroty miksera na średnie i wmiksować krótko serek mascarpone.
- Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę. Pianę z białek wmieszać delikatnie szpatułką do masy z mascarpone.
- Biszkopty zanurzać pojedynczo na krótko w kawie z obu stron i układać jeden obok drugiego w formie (ok 20 x 22 cm).
- Na biszkopty wyłożyć połowę masy. Wyrównać. Na masie ułożyć kolejną warstwę zanurzonych biszkoptów w kawie i przykryć resztą masy. Całość wstawić na co najmniej 5 godz. do lodówki.
- Przed podaniem oprószyć kakao. Kroić w kwadraty.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36712-tiramisu>