

Tiramisu



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 6 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mascarpone - 1 kg
- żółtka - 8-10 sztuk
- cukier - 200 g
- amaretto - 150 ml
- biszkopt - 400 g
- kawa - 800 ml

Opis przygotowania:

Żółtka utrzeć mikserem z cukrem pudrem na bardzo gładką masę. Dodać stopniowo mascarpone, ubijając, aż krem zgęstnieje. Kawę połączyć z amaretto i wlać do miski. Połowę biszkoptów moczyć krótko w kawie, tak żeby nasiąkły, ale się nie rozpadały. Ułożyć je na dnie formy, posypać lekko kakao, następnie rozsmarować połowę kremu, posypać lekko kakao, znów warstwa namoczonych biszkoptów, kakao i druga połowa kremu. Można podawać od razu, ale lepiej wstawić do lodówki na co najmniej dwie godziny. Przed podaniem posypać kakao po wierzchu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!