

Tiramisu

Magda Kubiś

Tiramisu - idealny przepis na deser i jako krem do tortów.



PORCJE

33 cmx23cmx6cm

SKŁADNIKI

Krem

- 4 jajka
- 2 żółtka
- 125 g cukru kryształu
- 1 kg serka mascarpone

Ciasto

- kakao lub starta czekolada do posypania
- 300 g biszkoptów "lady fingers"
- 1.5 szklanki mocnej kawy
- rum

INSTRUKCJE

1. Jajka, żółtka i cukier umieścić w żaroodpornej misce.
2. Do garnka nalać małą ilość wody i zagotować.
3. Miskę wstawić na garnek z wodą tak, aby dno miski nie dotykało wody.
4. Jajka ubić na parze na gęstą masę.
5. Zdjąć z pary i dalej ubijać aż masa ostygnie.
6. Partiami dodawać mascarpone. Po każdej dodanej porcji mieszając robotem tylko tyle aby serek wymieszał się. Zbyt długie mieszanie może doprowadzić do zwarzenia się kremu.
7. Na dnie naczynia układamy warstwę, lekko nasączonych roztworem kawy z alkoholem, biszkopcików.
8. Szpatułką rozprowadzamy połowę masy.
9. Na krem układamy następną warstwę biszkopcików i na nich rozprowadzamy resztę kremu.
10. Posypujemy kakao lub startą czekoladą.

11. Przykrywamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki.