



Sernik Tiramisu

przepisy.pl



15 minut



Łatwe

Wskazówki pieczenia:



60 minut



170 °C



Tortownica o średnicy 24 cm

Składniki:

ciasto:

- bułka tarta - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- czekolada deserowa - 80 gramów

masa serowa:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- twaróg półtłusty lub tłusty, zmielony przynajmniej dwukrotnie - 500 gramów
- serek mascarpone - 250 gramów
- drobny cukier - 1 szklanka
- skrobia ziemniaczana lub kukurydziana - 2 łyżki
- ekstrakt z wanilii - 1.5 łyżeczek
- jajka - 4 sztuki
- granulowana kawa instant - 1 łyżeczka
- likier kawowy - 3 łyżki
- słodka śmietanka 36% - 0.75 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: W kąpieli wodnej rozpuścić kostkę do pieczenia Kasia z czekoladą deserową i wymieszać z bułką tartą do uzyskania konsystencji mokrego piasku.
2. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na papier wysypać przygotowaną kruszonkę, dokładnie wklepać w dno formy i schłodzić przez pół godziny w lodówce.
3. Masa serowa: Granulki kawy rozpuścić w likierze kawowym, odstawić.
4. W misie miksera ucierać Kasię z cukrem do jednolitej masy, następnie dodać całe jaja ale w pojedynczych odstępach. Do masy dodajemy kolejne składniki: skrobię, ekstrakt wanilii, likier i razem wszystko mieszamy.
5. Na koniec dodajemy twaróg z serem mascarpone i znów dobrze mieszamy. W oddzielnym naczyniu ubijamy śmietanę, ale nie na zupełnie sztywno i łączymy ją z masą serową. Przygotowaną masę przelewamy do przygotowanej wcześniej formy i pieczemy około 60 minut w temperaturze 170 C. Wystudzone ciasto wkładamy do lodówki na 2-3 godziny lub najlepiej na całą noc.