



Tiramisu

przepisy.pl

 45 minut  1 osoba  Średnie

Składniki:

- żółtka - 6 sztuk
- cukier puder - 200 gramów
- amaretto - 120 mililitrów
- ser mascarpone - 500 gramów
- biszkopty podłużne - 40 sztuk
- mocna kawa - 430 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zaparz kawę i przelej do płaskiego naczynia. Utrzyj żółtka z cukrem, na jasną gładką masę. Dodaj Mascarpone i mieszaj delikatnie, aż masa uzyska konsystencję kremu. ostudzoną kawę połącz z Amaretto. Biszkopty zanurzaj na sekundę w kawie i układaj na dnie naczynia. Następnie pokryj je połową kremu i ułóż drugą warstwę nasączonych kawą biszkoptów. Wierzch posmaruj resztą kremu. Zabezpiecz naczynie i odstaw deser do ostudzenia, na cztery a najlepiej kilkanaście godzin. Przed podaniem posyp gorzkim kakao.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl