





Tiramisu

przepisy.pl



Składniki:

- żółtka - 3 sztuki
- cukier puder - 3 łyżki
- ser mascarpone - 250 gramów
- amaretto - 2 łyżki
- biszkopty okrągłe - 1 opakowanie
- mocna kawa rozpuszczalna - 1 szklanka
- kakao - 1 łyżka

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  0 °C 

Sposób przygotowania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę.
2. Dodać stopniowo serek mascarpone, ubijać krem, aż zgęstnieje.
3. Kawę połączyć z amaretto.
4. Nasączać kolejno biszkopty i ułożyć na dnie naczynia. Ja użyłam kieliszków.
5. Na biszkopty wyłożyć warstwę kremu, posypać delikatnie kakao.
6. Namoczyć kolejne biszkopty i wyłożyć na kremie.
7. Ponownie posypać kakao. I kolejna warstwa nasączonych biszkoptów i krem.
8. Wstawić do lodówki na ok. 2 godziny. Wierzch przed podaniem posypać kakao lub gorzką czekoladą.

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