





przepisy.pl

Tiramisu - szybko i łatwo



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  00 °C 

Składniki:

spód

biszkopty - 1 opakowanie

masa

śmietana 36% - 1 opakowanie

serek mascarpone - 250 gramów

żółtko - 3 sztuki

cukier puder - 3 łyżki

nasączenie

kawa - 6 łyżek

wódka - 150 mililitrów

olejek migdałowy - 1 opakowanie

posypka

kakao - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Najpierw trzeba zrobić wywar, w którym będziemy moczyć biszkopty: 6 łyżek kawy nasypujemy do miseczki i zalewamy gorącą wodą (ok. 300 ml) i dodajemy wódkę i olejek bądź amaretto. Czekamy aż ostygnie.
2. Masa: żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy serek mascarpone i mieszamy do połączenia się składników, śmietanę ubijamy (można dodać olejek rumowy) i dodajemy do masy serowej delikatnie mieszając.
3. Pierwszą warstwą są biszkopty - lekko je moczymy (dosłownie muskamy tylko powierzchnią, bo bardzo szybko chłoną roztwór) układamy na dnie formy, następnie wykładamy połowę masy, kolejna warstwa biszkoptów, druga część masy i posypujemy kakaem. Smacznego

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