



Tiramisu z brzoskwiniami

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- serek mascarpone - 60 dekagramów
- żółtko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 1 szklanka
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- brzoskwinie - 1 puszka
- żelatyna - 2 łyżki
- napar z herbaty - 1 szklanka
- likier migdałowy - 25 mililitrów
- kakao - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj biszkopt: żółtka utrzyj z cukrem. Połącz z przesianą mąką, proszkiem do pieczenia i ubitymi na sztywną pianę białkami. Piecz 20 – 25 minut w temperaturze 180 stopni.
2. Żółtka utrzyj z cukrem, a następnie z serem i śmietaną ubitą z cukrem waniliowym.
3. Czekoladę stop, przestudź, połącz z połową masy. Do reszty dodaj pokrojone brzoskwinie.
4. Żelatynę rozpuść z 1/2 szklanki ciepłej wody, odstaw do napęcznienia, następnie dodaj do obydwu mas.
5. Biszkopt nasącz kawą wymieszaną z likierem. Rozsmaruj na nim masę serowo - czekoladową, a następnie masę serowo - brzoskwińową. Wierzch wyrównaj.
6. Oprósz kakao. Ochładzaj kilka godzin.

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