



# Tiramisu z uczuciem

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- olej - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### poncz

- kawa rozpuszczalna - 2 szklanki
- rum - 50 mililitrów

### krem

- ser mascarpone - 500 gramów
- żółtko - 6 sztuk
- cukier puder - 0.75 szklanek

### dodatki

- kakao - 1 opakowanie
- biszkopty - 1 opakowanie
- kolorowe pisaki do dekoracji - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. **BISZKOPT:** Białka ubijamy na sztywno, a żółtka osobno ucieramy z cukrem. Łączymy żółtka z wcześniej ubitymi białkami i dodajemy resztę składników. Dokładnie mieszamy.
2. Wylewamy na wysmarowaną tłuszczem tortownicę. Piec ok. 30 minut w 180 stopniach.
3. **PONCZ:** Łączymy alkohol z kawą i mieszamy.
4. **KREM:** Do żółtek dodajemy stopniowo serek mascarpone i cukier, ucieramy dokładnie na jednolitą, jasną masę.
5. **WYKONANIE KOŃCOWE:** Pozostawić biszkopt w tortownicy (do momentu aż krem zastygnie, to bardzo ważne).
6. Upieczony i chłodny już biszkopt skraplamy przygotowanym ponczem, wykładamy na to połowę kremu, posypujemy kakao.
7. Układamy na to również zamoczone wcześniej w ponczu biszkopty, wykładamy resztę kremu i posypujemy kakao.
8. Odstawić do lodówki na 4-5h.
9. Na koniec zostaje dać wodzę fantazji i coś wymalować bądź wypisać na wierzchu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)