




Torcik Tiramisu

przepisy.pl



 30 minut  Średnie

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- twaróg sernikowy 3-krotnie mielony - 500 gramów
- żółtka - 4 sztuki
- cukier puder - 200 gramów
- śmietana 30% - 300 mililitrów
- żelatyna - 20 gramów
- likier amaretto - 50 mililitrów
- kawa rozpuszczalna - 1 łyżka
- kakao do posypania

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica 18 cm

Sposób przygotowania:

1. Miękką Kasię utrzyj z połową cukru pudru, dodając po jednym żółtku.
2. Żelatynę zalej 1/3 szklanki zimnej, przegotowanej wody i odstaw by napęczniała. Kawę zalej kilkoma łyżkami gorącej wody, wymieszaj i odstaw.
3. Śmietankę ubij na sztywno z pozostałym cukrem pudrem. Masę żółtkową wymieszaj z twarogiem, likierem, ubitą śmietanką i rozpuszczoną żelatyną.
4. 1/3 masy serowej odłóż, resztę wymieszaj z wystudzoną kawą.
5. Wyłóż papierem do pieczenia tortownicę o średnicy 18 cm. Wlej do niej połowę masy kawowej i oprósz obficie kakao.
6. Następnie wyłóż jasną masę i ponownie ciemną masę, każdą oprószając kakao. Torcik odstaw do lodówki by dobrze stężał.

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