



przepisy.pl

Włoski deser z lodami tiramisu

 30 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- Carte d'Or Tiramisu**
- brązowy cukier - 1 łyżka
- świeżo zaparzona kawa - 150 mililitrów
- brandy - 40 mililitrów
- biała czekolada - 0.5 sztuk
- ciasteczka amaretti lub inne migdałowe
- truskawki
- świeża mięta
- kakao

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W rondelku rozpuść cukier, następnie zalej go kawą i poczekaj, aż wszystko się dokładnie połączy. Dodaj brandy, ponownie zagotuj i odstaw do ostygnięcia.
2. Dobrze schłodzony sos wlej na dno pucharka, dodaj lody i jedno ciasteczko.
3. Tabliczkę czekolady rozpuść w wodnej kąpieli, na pergamin nanieś odpowiednią ilość łyżką, rozsmarowując brzegi. Dekorację wstaw na chwilę do lodówki.
4. Deser posyp kakao i pokruszonymi ciasteczkami, udekoruj truskawkami, płatem czekolady i listkami mięty.

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