

Ciasto tiramisu z malinami

Autor: **ilia**Przepisów: **50** Ocena: **793**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- upieczony biszkopt, 2 placki
- serek mascarpone, 500 g
- Śmietana 30%, 350 ml
- mleko, 10 łyżek
- wystudzona kawa, 1 filiżanka
- cytryna, 1 szt.
- cukier, 100 g
- winiak lub koniak, do smaku
- maliny, 500 g
- kakao, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 2 upieczone biszkopty jednakowej wielkości studzimy. Kawę mieszamy z alkoholem, a z cytryny ścieramy 1 łyżeczkę skórki.
- 2 Serek mascarpone ucieramy z cukrem, kiedy masa będzie już dosyć gładka dodajemy mleko i skórkę z cytryny. Śmietanę ubijamy na sztywno i łączymy z kremem serowym.
- 3 W naczyniu układamy jeden z blatów biszkoptowych i nasączamy go kawą. Na ciasto wykładamy połowę kremu i bardzo gęsto maliny. Wykładamy drugi biszkopt i dociskamy dosyć mocno. Również ten biszkopt nasączamy kawą i na wierzch wykładamy resztę kremu. Całość wkładamy do lodówki na ok. 4 godziny.
- 4 Tuż przed podaniem posypujemy ciasto sypkim kakao i przyozdabiamy malinami. Smacznego!
Sierpień, 2010r. *przepis powstał na podstawie różnych przepisów na tiramisu jakie funkcjonują w książkach kucharskich, oczywiście z moimi małymi modyfikacjami :)

Twoje notatki do przepisu: