

# Tiramisu

Autor: **agatasur**Przepisów: **26** Ocena: **838**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- podłużne biszkopty, 30 dag
- jajka, 4 szt.
- serek mascarpone, 50 dag
- cukier-puder lub drobny kryształ, 4-5 łyżek
- kawa rozpuszczalna, 2 łyżki
- alkohol (do wyboru: likier migdałowy, amaretto, rum, koniak lub nawet żubrówka), 50 ml
- kakao, 2 łyżki
- woda, 2 szkl.

## Sposób przygotowania:

- 1 W 2-ch szklankach ciepłej wody przygotuj kawę z alkoholem (właściwie ilość wg preferencji); zostawiamy do ostygnięcia
- 2 Z żółtek robimy kogel-mogel (dodając połowę cukru), dodajemy serek mascarpone, mieszamy delikatnie łyżką, można potem zmiksować. Z białek ubijamy pianę (dodając resztę cukru); następnie dodajemy pianę do kogla-mogla z serkiem i mieszamy delikatnie.
- 3 Biszkopty układamy w naczyniu, nasączamy je (ja je nasączałam wkładając po całym biszkopcie na sekundę do kawy z alkoholem, ale ni epolecam bo cały deser wyszedł zbyt "ciapowaty"; na nasączone biszkopty kładziemy warstwę kremu, opruszamy go przez sitko kakao, i znów biszkopty. Zależy od naczynia ile wyjdzie warstw w każdym razie 2 napewno. Na samej górze pozostawiamy krem opruszony kakao i wstawiamy na jakieś 5 godz do lodówki. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: