

# Tiramisu z malinami



Autor: **klaudia11098**  
Przepisów: **108** Ocena: **398**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Maliny 250 g (mogą być mrożone)
- Cukier 3 łyżki
- Mąka ziemniaczana 1 czubata łyżeczka
- Mascarpone 250 g
- Śmietanka 30% 330 ml
- Fix do śmietany
- Świeżo zaparzona kawa (wystudzona) 300 ml
- Aromat migdałowy
- Biszkopty 1 paczka
- Kakao
- Orzechy włoskie garść

## Sposób przygotowania:

- 1 Maliny wrzucić do rondelka, wleć 3 łyżki wody. Gdy owoce zaczną puszczać soki dodaj cukier oraz mąkę ziemniaczaną rozprowadzoną w niewielkiej ilości wody.
- 2 Mascarpone ubij ze śmietanką i fixem.
- 3 Przygotuj 6 większych szklanek lub pucharków. Do zimnej kawy dodaj aromat migdałowy. Biszkopty zanurzaj na chwilę w kawie (jeden po drugim, bo szybko wchłaniają płyn) i ułóż na dnie, oprósz kakao, wyłóż część masy. Dodaj kolejną warstwę biszkoptów, znowu oprósz kakao, wyłóż maliny, na nie posiekane orzechy, potem resztę masy i posypać kakao.

## Twoje notatki do przepisu: