

Tiramisu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 35 min

Liczba porcji: 6

Użyte akcesoria :

- nóż
 - motylek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować napar z kawy: do miseczki wlać 200 ml wrzącej wody, dodać 1 pełną łyżkę kawy, rozpuścić, przestudzić. Do kawy dodać 3 łyżki likieru Amaretto.

Krok 2 - Jajka umyć, sparzyć wrzątkiem, oddzielić żółtka od białek.

Krok 3 - W naczyniu miksującym założyć nóż i motylek, włożyć 200 ml mocno schłodzonej śmietany kremówki 36%, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Ubić śmietankę – czas 1 minuta, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć ubitą śmietankę do innego naczynia.

Krok 5 - Dzbanek, nóż i motylek umyć, osuszyć. W dzbanku ponownie umieścić nóż i motylek, włożyć 3 żółtka jaj, wsypać 70 g cukru pudru. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Zmiksować żółtka z cukrem – czas 2 minuty, prędkość 4.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do żółtek włożyć ubitą wcześniej śmietankę i 250 g serka mascarpone. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać krem – czas 30 sekund, prędkość 3.

krok 7 - Przygotować deser: biszkopty wkładać do kawy z Amaretto na ok. 15-20 sekund w celu namoczenia, ułożyć je na dnie pucharków. Na biszkopty nałożyć

warstwę kremu ok. 1-2 cm grubości. Na krem ułożyć kolejną warstwę namoczonych w kawie biszkoptów i ponownie krem. Postępować w ten sposób aż do wyczerpania kremu i biszkoptów. Wierzchnią warstwę powinien stanowić krem. Wierzch deseru posypać kakao (przez sitko). Deser pozostawić w lodówce na kilka godzin.

Wskazówki :

Tiramisu najlepiej przygotować dzień przed podaniem.

Podawać mocno schłodzony.

UWAGA! Zamiast biszkoptów okrągłych można użyć podłużne, jednak ich czas namaczania w kawie jest znacznie krótszy.