

ANIA STARMACH

Tiramisu z malinami

Co kupić?

- 400g biszkoptów (podłużnych lub okrągłych)
- 500g mascarpone
- 200g malin
- 80g cukru
- 4 jajka
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 2 łyżki amaretto lub likieru kawowego
- 1 szklanka ostudzonej kawy

Jak przygotować?

1. Żółtka oddziel od białek.
2. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj mascarpone, wymieszaj mikserem.
3. W osobnej misce ubij białka na sztywną pianę, delikatnie połącz z kremem mascarpone.
4. Biszkopty maczaj w kawie wymieszanej z likierem, układaj na dnie pucharków, przełóż je masą z mascarpone, posyp kakao, czynności powtórz.
5. Wierzch deseru udekoruj malinami.