

ANIA STARMACH

Czekoladowe tiramisu

Co kupić?

- 4 żółtka
- 3 jajka
- 90g drobnego cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 100g gorzkiej czekolady
- 500g sera mascarpone
- 300ml mocnej kawy
- 50ml amaretto
- 1.5 opakowania biszkoptów podłużnych

Dodatkowo:

Wiórki czekolady do dekoracji

Jak przygotować?

1. Czekoladę połam na małe kawałki, przełóż do misy robota i roztop podgrzewając delikatnie misę robota do 60 stopni lub ustaw program roztopiania czekolady. Możesz też tradycyjnie rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej.
2. Żółtka utrzyj z cukrem używając końcówki do ubijania białek.
3. Partiami dodaj mascarpone, a następnie wlej powoli rozpuszczoną czekoladę.
4. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie (już ręcznie) wymieszaj z masą z mascarpone.
5. Kawę wymieszaj z amaretto.
6. Biszkopty maczaj w kawie i układaj w formie.
7. Biszkopty pokryj kremem czekoladowym, ten przykryj biszkoptami, potem znowu krem i biszkopty. Tiramisu wykończ wiórkami czekoladowymi