

ANIA STARMACH

Najlepsze tiramisu

Co kupić?

- 700g mascarpone
- 4 duże jajka lub 5 zwykłych
- 400g biszkoptów (tzw. kocie języczki, 2 opakowania)
- 60g drobnego cukru
- 50g kakao
- 70ml likieru (najlepiej amaretto)
- 300ml mocnej, zimnej kawy

Jak przygotować?

1. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę.
2. Dodaj mascarpone w dwóch turach, miksuj szybko na średnich obrotach lub ręcznie, tylko do wymieszania, zbyt długie miksowanie mascarpone może spowodować, że serek się zważy.
3. Białka ubij na sztywną pianę.
4. Pianę dodaj do masy i delikatnie wymieszaj.
5. Kawę połącz z likierem.
6. Biszkopty maczaj w kawie (dosłownie kilka sekund, długie moczenie powoduje, że ciastka się rozpadną). Układaj na spodzie prostokątnego naczynia lub blaszki o wymiarach 25×21 cm.
7. Na biszkoptach ułóż warstwę serowej masy, masę posyp kakao (użyj sitka).
8. Na masie z mascarpone ułóż biszkopty, potem masę, kakao, biszkopty, masę.
9. Na wierzchu powinno znajdować się kakao.
10. Tiramisu najlepiej smakuje po nocy spędzonej w lodówce.
11. Sposób podania: naczynie i łyżki połóż na środku stołu. Obserwuj, jak znika. Żałuj, że przygotowałeś tylko jedną blachę ;)