

Tiramisu

Czas przygotowania: około 15 min

Składniki:

- 6-9 podłużnych biszkoptów
- 100 ml zimnego espresso lub zimnej mocnej kawy z kawiarki
- 250g serka mascarpone
- 2 świeże żółtka
- 2-3 łyżki drobnego cukru
- gorzkie kakao lub starta gorzka czekolada



Przygotowanie:

1. Za pomocą miksera utrzeć żółtka (całe jajka wcześniej sparzyć) z cukrem na puszystą masę
2. Cały czas miksując w kilku partiach dodać serek mascarpone
3. Biszkopty przełamać na pół, tak żeby mieściły się w pucharkach, maczać w kawie i układać w naczyniu, na biszkopty nakładamy łyżkę kremu i czynność powtarzamy
4. Następnie ostatnią warstwę kremu posypujemy gorzkim kakao lub wiórkami gorzkiej czekolady
5. Możemy odstawić do lodówki aby się schłodziło

Gwarantuję, że kremowe tiramisu skradnie wasze serca i często będziecie do niego wracać.

Śmiało, częstujcie się przepisem i dzielcie z innymi życzę smacznego! Ciocia Kasia 😊

