

## Tiramisu.



### CHRISTOPHER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Tiramisu

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tirami'su - podnieś mnie na duchu, tak można by przetłumaczyć nazwę tego popularnego włoskiego deseru. Istnieje wiele przepisów na ten deser. We Włoszech występuje w różnych regionalnych odmianach. Deser może być prostokątny, okrągły, albo podany w pucharkach czy miseczkach.

500 g serka mascarpone

20 dag cukru

4 jajka

1 szkl. mocnej kawy Jacobs

½ szkl Amaretto

5 łyżek ajerkoniaku lub innego likieru

30 dag biszkoptów

1 łyżka kawy lub kakao lub czekolady do posypania

Żółtka utrzeć z cukrem i wymieszać z mascarpone i ajerkoniakiem.

Ubić białka, dodać do serka.

Do kawy dodać Amaretto, maczać biszkopty i układać w naczyniu o wysokim brzegu.

Na biszkopty wyłożyć część kremu, znowu nasączone biszkopty i przykryć resztą kremu.

Posypać kakao, kawą lub czekoladą. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Druga wersja bez jajek, szybsza.

500g mascarpone

500ml śmietany kremówki

5 łyżek cukru pudru

1 szkl kawy

½ szkl. Amaretto

5 łyżek ajerkoniaku

30 dag biszkoptów

1 łyżka kawy Jacobs

Mascarpone wymieszać z ajerkoniakiem. Dodać ubitą śmietaną z cukrem, wymieszać.

Do kawy wlać Amaretto maczać biszkopty (za pomocą dużej łyżki) i układać w naczyniu.

Nałożyć krem, biszkopty, krem i posypać kawą. Dobrze schłodzić. Buon appetito.

