

Tiramisu



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biszkopty podłużne	2 opakowania
kakao	1/2 szkl
śmietana 30%	0,5 l
serek mascarpone	250 g
cukier puder	3 łyżki
kawa rozpuszczalna	2 łyżki
miód	1 łyżeczka
wrzątek	1 szkl
likier amaretto	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawę zalewamy szklanką wrzątku, dodajemy miód, likier i odstawiamy do przestudzenia. Mascarpone miksujemy na gładką masę. Śmietanę kremówkę ubijamy na sztywno, pod sam koniec dodajemy mascarpone i cukier puder. Tortownicę 24 cm wyścielamy papierem do pieczenia wykładamy biszkopty nasączone w kawie. Następnie wykładamy połowę masy śmietanowej i oprószamy połową kakao. Na kremie rozkładamy resztę nasączonych biszkoptów i resztę masy śmietanowej. Wierzch posypujemy kakao i wkładamy na 2 godziny do lodówki.