

Tiramisu z serem feta i gałką muszkatołową



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na krem

żółtka	6 szt
cukier	250 g
ser feta	250 g
likier amaretto	250 ml
śmietanka kremowa	500 ml
żelatyna deserowa	1 łyżeczka
gorąca woda	3 łyżki

Do smaku:

gałka muszkatołowa Prymat mielona

Składniki na bazę

herbatniki	250 g
kawa espresso	200 ml
gałka muszkatołowa Prymat mielona	20 g
woda	100 ml
cukier kryształ	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jedną łyżeczkę żelatyny rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody. Odstawić na bok. Za pomocą miksera ubić żółtka z cukrem na biały krem, a następnie zwiększyć prędkość i stopniowo dodawać ser feta. Ubijać do momentu, aż powstanie jednolita gładka masa. Przełożyć ją do dużej miski i dodać śmietankę, ciągle mieszając. Następnie dodać rozrobioną wcześniej żelatynę i likier Amaretto. W foremce ułożyć połowę herbatników. Przygotować syrop, mieszając gorącą kawę, wodę i cukier. Syropem skropić ułożone herbatniki, następnie wyłożyć na nie połowę kremu i kolejną warstwę herbatników. Całość nasączyć syropem i przykryć warstwą kremu. Posypać obficie gałką muszkatową i formę włożyć do lodówki na 4-5 godzin.