

Tort Tiramisu :)



NORWESKA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	5 sztuk
cukier	1 szklanka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
woda	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżeczka
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	3 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 płaskiej łyżeczki

Krem Mascarpone

żółtko jajek	5 sztuk
cukier	6 łyżek
serek mascarpone	500 gram

Nasączenie

kawa rozpuszczalna	0.5 szklanki
likier amaretto	6 łyżek

dotatkowo

biszkopty podłużne	1 opakowanie
marmolada	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pieczemy biszkopt. Białka oddzielamy od żółtek. W tym celu białka ubijamy na sztywno- dodając cukier kryształ i cukier waniliowy.
- KROK 2 Następnie dodajemy wodę oraz sok z cytryny.
- KROK 3 Potem kolejno dodajemy żółtka oraz ...
- KROK 4 mąki z proszkiem do pieczenia.
- KROK 5 Ciasto przelewamy do tortownicy i pieczemy ok 40 minut w 170 stopniach. Upieczony studzimy i przekrawamy na 2 części.
- KROK 6 Przygotowujemy krem Mascarpone . W rondelku z 2 szklankami gorącej wody zawieszamy miskę z żółtkami - dodajemy cukier i miksujemy aż cukier się rozpuści.
- KROK 7 W drugiej misce miksujemy serek Mascarpone i dodajemy go do żółtek z cukrem- miksujemy na wolnych obrotach.
- KROK 8 Upieczony i przekrojony biszkopt nasączamy - kawa wymieszana z likierem.
- KROK 9 Na jedną część biszkoptu nakładamy połowę masy - obsypujemy ją kakaem . Potem drugi biszkopt i reszta masy.
- KROK 10 Biszkopty podłużne docinamy do wysokości ciasta . Smarujemy je marmolada i przytwierdzamy do boków tortu. Górę tortu obsypujemy kakaem . Całość wstawiamy do lodówki- najlepiej na całą noc . Smacznego :)