

Zakręcone tiramisu



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt:

jajka	6 sztuk
cukier waniliowy	3 łyżeczki
cukier	100 gramów
mąka pszenna	90 gramów
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki
kakao	15 gramów

Krem:

żółtka	4 sztuk
cukier puder	6 łyżek
serka mascarpone	250 gramów
śmietana 36%	500 mililitrów

Poncz:

wrzątek	200 mililitrów
kawa rozpuszczalna	3 łyżki
amaretto	60 mililitrów
wódka	50 mililitrów
aromat migdałowy	7 mililitrów

Dodatkowo:

kakao	6 szczypta
kulki czekoladowe	12 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Biszkopt:

Żółtka utrzeć z cukrami na puszystą masę, dodać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywno, połączyć z masą i całość dokładnie wymieszać szpatułką. Gotowe ciasto wylać na blaszkę o wymiarach 36x30cm i piec około 13-15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Po tym czasie wyjąć z piekarnika i ostudzić.

2. Krem:

Każde jajko zanurzyć w szklance z wrzątkiem na około 10 sekund aby pozbyć się ryzyka salmonelli. Żółtka z cukrem pudrem utrzeć mikserem na bardzo gładką masę, dodać stopniowo mascarpone i ubijać, aż krem będzie miał jednolitą kremową konsystencję. Następnie dodać śmietanę ubitą na sztywno i całość dokładnie wymieszać szpatułką. Krem przełożyć do szprycy lub rękawa cukierniczego.

3. Poncz:

Zaparzyć kawę, następnie ją ostudzić i przelać do miseczki, dodać amaretto, wódkę, aromat migdałowy i dokładnie wymieszać.

4. Składanie ciasta:

Na biszkopcie prostopadle do krótszego boku wycisnąć ze szprycy paski kremu o długości około 10cm. Następnie biszkopt zagiąć tak, aby przykrył całość i wycisnąć drugie „piętro” kremowych pasków, tym razem już troszkę krótszych. Ponownie zagiąć pozostałą część biszkoptu i udekorować wierzch resztą kremu. Na koniec ciasto oprószyć kakao i udekorować czekoladowymi ziarenkami kawy.