

## Teraz Misiu! czyli wariacja na temat tiramisu



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>g serka mascarpone</b>	250
<b>g sera białego półtłustego (takiego 3-krotnie mielonego)</b>	500
<b>żółtek</b>	5
<b>szkl. cukru zwykłego</b>	2/3
<b>amaretto</b>	1 szklanka
<b>espresso</b>	250 ml
<b>biszkopty podłużne</b>	100 g
<b>deser</b>	30

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka dokładnie myjemy, sparzamy, rozbijamy oddzielając żółtka. Białka nie będą nam potrzebne - można je wykorzystać do czegoś innego. Świeżo zaparzoną kawę studzimy zupełnie, mieszamy z alkoholem. Żółtka ucieramy z cukrem na puszystą, białawą masę. Do jajek dodajemy serek mascarpone i ser biały, delikatnie, ale dokładnie mieszamy. W dużej szklanej misie układamy na dnie pojedynczą warstwę biszkoptów, które zamaczamy na moment w kawie z likierem - muszą być zwilżone, ale nie nasiąknięte za bardzo. Jeśli nam się jakiś złamie to nie należy się tym przejmować, w deserze nie będzie tego widać. Na biszkopie wykładamy ok. 1/3 masy, na to znowu biszkopie przygotowane tak jak wcześniej, na to porcja masy, znowu biszkopie i ostatnia warstwa masy. Można składniki podzielić na więcej części i ułożyć więcej warstw. Przygotowany deser przykrywamy dokładnie folią spożywczą i wstawiamy na min. 2-3 godz. do lodówki. Przed podaniem wierzch posypujemy równomiernie drobno startą czekoladą albo kakao. Można też zrobić jakiś wzór np. z cukru pudru na ciemnym tle. Podajemy deser dobrze schłodzony nakładając porcje łyżką. Dodaję większą część sera białego i deser jest nieco lżejszy niż z samego mascarpone.