

Tiramisu



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukru	10 dag
żółtko jajek	2
mascarpone	25 dag
biszkopty okrągłe	
filiżanka mocnej kawy	
łyżka wiśniówki	1
łyżki kakao	2
amaretto	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieraj z cukrem na parze, aż powstanie puszysty krem. Połącz go z likierem amaretto i delikatnie wymieszaj z serkiem mascarpone. Prostokątne naczynie wyłóż biskoptami maczanymi w zimnym naparze kawy wymieszanym z wiśniówką. Przykryj połową kremu, reszta biskoptów maczanych w kawie i pozostałym kremem. Wyrównaj powierzchnię, posyp kakao, przesiewając je przez sitko. Wstaw na kilka godzin do lodówki.