

Tiramisu



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

amaretto	1 szklanka
Biszkopt	3 paczki
kawa rozpuszczalna	1 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

-- Żelatynę rozpuścić w 1/4 szklanki gorącej wody -niech się studzi --zrobić napar z kawy + szklanka wody --jak wystygnie dodać rum lub amaretto najlepiej w głębokim talerzu, bo tam się moczy biszkopty --żółtka ubić z 3 łyżkami cukru,dodać serek , miksować --dodać ubitą pianę z 2 łyżkami cukru,wymieszać delikatnie --wlać powoli żelatynęmiksując ,żeby się nie porobiły grudki -- moczyć biszkopty w kawie z rumem i układać ciasno na wyłożonej papierem foremce --na to wyłożyć warstwę serka ---znowu biszkopty ---znowu serek --posypać na górę kakao --na noc wstawić do lodówki Uwaga! Biszkopty moczyć tylko jedną stroną dość szybko ,bo bardzo chłoną płyn.