

tiramisu z malinami



JOANNA102



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremowa 30%	200 ml
mascarpone	500 gram
żółtko jajek	4 sztuki
biszkopty podłużne	300 gram
maliny świeże	500 gram
cukier puder	5 łyżki
likier malinowy	do smaku
herbata zielona	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do herbaty dolać syrop lub likier do smaku.

Śmietanę ubić, dodając łyżkę cukru.

Żółtka ze sparzonych wcześniej jaj ubić z 4 łyżkami cukru. Gdy będą utarte na kogel-mogel dodawać po łyżce mascarpone.

A następnie delikatnie wymieszać ze śmietaną.

Biszkopty ocukrzoną stroną maczać w herbacie i układać w foremce (ja używam prostokątnej 30*25 cm) jeden obok drugiego. Na biszkopty wyłożyć ½ masy i rozsmarować. Można ułożyć na niej maliny i lekko je docisnąć.

Następnie ułożyć drugą warstwę biszkoptów, krem i na wierzchu ułożyć maliny.

Najlepsze jest następnego dnia.

Nie lubię rozmoczonego tiramisu i dlatego nie rozmaczam biszkoptów, nie zanurzam ich całych w herbacie.