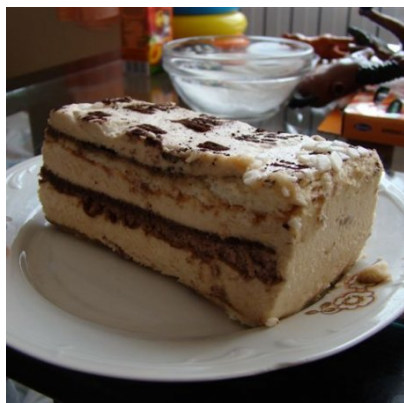


tiramisu



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	2 opakowania
żółtko jajek	6
cukier puder	6 łyżek
likier amaretto	12 łyżek
kremówka	1/2 szklanki
zaparzona mocna kawa	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka połączyć z cukrem i ok. 4 łyżkami likieru. Następnie całość ubić na parze na jednolitą i gładką masę. ostudzić. Serek mascarpone delikatnie utrzeć mikserem następnie dodawać do niego masę jajeczną a na końcu dodać ubitą na sztywno kremówkę. Przygotowany wcześniej i ostudzony napar kawowy wymieszać z pozostałym likierem. Maczać w nim dość szczytko biszkopty aby zbyt nie namokły bo się rozpadną. Namoczone układać w naczyniu i przykrywać je masą jajeczną. Schłodzić w lodówce ok. 12 godzin. przed podaniem oprószyć kakao