

Truskawkowe desery tiramisu



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

biskopity podłużne	1 opakowanie
truskawki	0,5 kilograma
cukier	4 łyżki
galaretka truskawkowa	1 sztuka
serek mascarpone	250 gram
śmietana 30%	250 ml.
cukier puder	4 łyżeczki
śmietan fix	2 sztuki
czekolada gorzka	1 tabliczka

Poncz

gorąca woda	1 szklanka
kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
amaretto	50 ml.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki przekładamy do rondla zasypujemy cukrem, podgrzewamy ciągle mieszając do momentu aż truskawki puszczą sok. Zdejmujemy z ognia, miksujemy za pomocą blendera. Zagotowujemy, zdejmujemy z ognia, wsypujemy suchą galaretkę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się galaretki. Odstawiamy do lekkiego stężenia.

Kawę rozpuszczalną wsypujemy do szklanki, zalewamy gorącą wodą, dodajemy cukier i mieszamy. Do ostudzonej kawy dodajemy amaretto. Śmietanę ubijamy na sztywno, ubijając dodajemy po łyżce serka mascarpone, dodajemy cukier puder wymieszany z śmietan-fixem, dokładnie miksujemy. Masę przekładamy do worka

Biszkopty maczamy w zimnej kawie, układamy na 4 małych talerzykach po 3 biszkopty obok siebie. Na biszkopty układamy warstwę masy śmietanowej, wyciskając małe kleksy obok siebie. Na masę układamy warstwę tężących truskawek. Przykrywamy biszkoptami i układamy pozostałą masę śmietanową. Czekoladę ścieramy na tarce o grubych oczkach i posypujemy desery. Wstawiamy do lodówki do całkowitego stężenia.