Tiramisu z bananem



SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mascarpone	250 g
śmietana 36%	250 ml
cukier puder	3 lyzki
sok z cytryny	1 lyzeczka
kawa rozpuszczalna	3 lyzki
bardzo goraca wody	150 ml
ciemne kakao	2 lyzki
biszkopty podłużne	200 g
likier kawowy	150 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawe zaparzyc w 150 ml wody, ostudzic. Banana obrac, rozdusic widelcem i skropic sokiem z cytryny, wymieszac. Dobrze schlodzona smietana (wyjeta bezposrednio z lodówki) ubic na sztywno z trzema lyzkami cukru pudru, dodac banana i ser mascarpone, krotko zmiksowac do jednolitego polaczenia skladników. Do naczynia z plaskim dnem wlac schlodzona kawe oraz wodke, wymieszac. Przygotowac garnek, lub inne naczynie z plaskim dnem, o srednicy 26cm, wylozyc go folia spozywcza, tak, aby folia wystawala znacznie poza obrzeza garnka. Ma to na celu ulatwienie wyciagniecia deseru z naczynia. Biszkopciki nasaczamy w kawowo-alkoholowym ponczu, od miekkszej strony, po czym ukladamy je pionowo, ciasno, jeden przy drugim, wewnatrz naczynia, tworzac okrag. Nasaczonymi biszkoptami wykladamy równiez dno, lekko uciskajac ciastka palcami, aby utworzyly zbita powierzchnie. Na spodnia warstwe biszkoptów kladziemy krem, ktory posypujemy kakao, na to ponownie ukladamy nasaczone biszkopty, nastepnie kremowa mase, kakao, biszkopty i reszte masy kladziemy na wierzch deseru. Tiramisu wkladamy do lodówki na co najmniej 2 godziny (a najlepiej na noc) aby dobrze zastyglo i nabralo intensywnego smaku. Chcac wyjac deser z naczynia, chwytamy za konce foli unosimy go do góry i przekladamy na plaski talerz. Obkrajamy folie dookola biszkopcików, za pomoca ostrego noza i wyrzucamy folie. Pozostala folie, pod deserem, jest juz dosc latwo wyjac. Wystarczy uniesc nieco wiezyczke, za pomoca plaskiej lopatki i ostroznie wyciagnac folie. Przetrzymywac w lodówce.