Malinowe Tiramisu

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kawa	szklanka mocnej
60 ml likieru kawowego Canari	
jajko	2
mascarpone	250 gram serka
250 ml śmietanki kremowki	
kakao	2 łyżki
maliny świeże	
biszkopty podłużne	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zaparzyłam kawe, ostudziłam. Dodałam do niej likier. Oddzieliłam bialka od żółtek. Do żółtek dodałam serek mascarpone, zmiskowałam. Kremówke ubiłam na sztywno i polaczyłam z masą serową mieszając lyzką. Podzieliłam masę na dwie czesci. Cześć malin rozdrobniłam blenderem na paćkę. Do jednej z nich dodałam rozdrobnionę maliny, wymieszałam, dorzuciłam kilka malin w całości. Bialka ubiłam na pół sztywno. Dodałam po polowie do obu mas. wymieszałam. Biszkopty nasączyłam w kawie i ukladałam w formie. Na nei wyłożyłam malinową część kremu. Znów nasączone biszkopty. Na nie biały kremu. Wyrównałam powierzchnię. Posypałam przez sitko kakao. I do lodówki na noc. Pycha. Zostało moim ulubionym tiramisu.