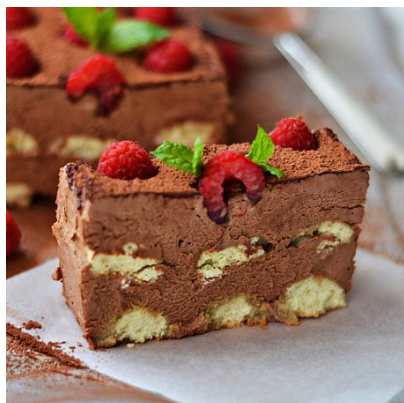


CZEKOLADOWE TIRAMISU



PAULETTE17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	250 g.
śmietana kremówka	250 ml.
żółtko jajek	z 3 jaj
cukier	3 łyżki
czekolada gorzka	100 g.
czekolada mleczna	100 g.
rum	2 łyżki
syrop toffi	użyłam syrop o smaku orzechów laskowych 2 łyżki (można pominąć)
maliny świeże	ok. 120 g. (świeże)
olej kokosowy	1 łyżka (może być inny)
biszkopty podłużne	1 op.
kakao do posypania	
kawa rozpuszczalna	1/4 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mascarpone umieszczamy w misce i ubijamy ok. 1-2 minut. Strużką wlewamy śmietanę kremówkę, dalej ubijając mikserem, aż śmietana będzie gęsta.

Do rondelka wlewamy wodę, tyle by miska umieszczona na rondelku nie dotykała dnem wody i wstawiamy na gaz. W misce umieszczamy olej i połamaną czekoladę. Mieszymy do rozpuszczenia. Dodajemy likier i rum, energicznym ruchem mieszamy (czekolada może trochę zgęstnieć). Odstawiamy.

Do rondelka ponownie wlewamy wodę, tyle by miska umieszczona na rondelku nie dotykała dnem wody i wstawiamy na gaz. W misce umieszczamy żółtka i cukier. Miksujemy mikserem na najwyższych obrotach, aż masa będzie puszysta i jasna.

Do masy z mascarpone dodajemy żółtka. Mieszymy szpatułką, aż masa będzie miała jednolity kolor. Następnie wlewamy czekoladę, dalej mieszając.

Formę keksową wykładamy folią spożywczą. Układamy warstwę biszkoptów. Nasączamy je połową kawy. Wylewamy połowę kremu, układamy kolejną warstwę biszkoptów, nasączamy kawą i wykładamy resztę kremu. Całość obsypujemy grubo kakao i wbijamy maliny. Deser wstawiamy do lodówki na noc lub do zamrażarki na ok. 3 godziny.