

Malinowe tiramisu



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na 2 porcje:

Biszkopty	100 gramów
kawa rozpuszczalna	0.25 szklanki
serek mascarpone	250 gramów
biała czekolada	50 gramów
maliny świeże	0.75 szklanki
kakao do posypania	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wcześniej zaparzamy kawę. Robimy ją według uznania – mocniejszą lub słabszą. Ja na tą porcję zaparzyłam około łyżeczkę kawy. Odstawiamy do przestygnięcia.

Biszkopty łamiemy na mniejsze kawałki, moczymy w kawie, układamy w szklankach. Następnie rozkładamy połowę malin.

Serek mascarpone ubijamy na puch z roztopioną i przestudzoną białą czekoladą. Serek rozkładamy na malinach. Kolejną warstwą tiramisu są znów maliny. Na wierzchu układamy nasączony w kawie biszkopik. Całość obsypujemy kakao. Chłodzimy w lodówce.