tiramisu

KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	50 dag
żółtko jajek	6
cukier puder	6 łyżek
likier amaretto	10 łyżek
kremówka	1/2 szklanki
zaparzona mocna kawa	2 szklanki
biszkopty podłużne	20 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do żółtek wsypać cukru i wlać ok. 3 łyżek likieru. Całość ubijać na parze aż do białości. Całość ostudź. W międzyczasie ubić na sztywno kremówkę. Serek mascarpone rozmiksować w oddzielnym naczyniu. Do zmiksowanego serka powoli dodać masę jajeczną a na końcu kremówkę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Ostudzony napar kawowy wymieszać z reszta likieru. Szybko maczać w nim biszkopty i układać w kwadratowym naczyniu. Wylać połowę masy i przykryć ją następną warstwą maczanych w naparze biszkoptów. Wyłożyć resztę masy. Całość schładzać w lodówce ok.6 godziny a najlepiej całą noc. Przed podaniem oprószyć kakao.