Truskawkowe Tiramisu

EWA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sera białego	400 gram
łyżeczki żelatyny	3
szklanka mleka w proszku,	1
jajko	3
szklanki cukru	3/4
kostka margaryny	1
galaretka truskawkowa	1
szklanki zaparzonej mocnej kawy rozpuszczalnej	1,5
Biszkopty	1 paczka
truskawki	1,5 (zmiksowane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto wykonane w formie Lilianna firmy Tupperware (na taką wielkość podane proporcje).

2. Mus truskawkowy zagotować, jak będzie gorący wsypać galaretkę i mieszać aż do dokładnego rozpuszczenia. Kiedy truskawki zaczną tężeć wylać większość na spód formy Lilianna. (Zostawić odrobinę żeby wyłożyć \"w środku\" ciasta).

3. Na parze ubić jajka z cukrem (aż będą gorące i znacznie zwiększą objętość), pozostawić do schłodzenia w temperaturze pokojowej.

4. Utrzeć margarynę dodając powoli masę z jajek i cukru, następnie zmielony przez maszynkę ser. Kiedy masa jest już jednolita, wsypujemy mleko w proszku. Następnie do masy dodajemy żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody. (RADA: żelatynę rozpuszczam w zimnej wodzie, ona wówczas pęcznieje, a potem ogrzewam w kąpieli wodnej - pięknie się rozpuszcza, bez grudek, można ją potem cienkim strumyczkiem wlać do masy).

5. Do Lilianny, w której są zastygnięte już truskawki rozkładam połowę masy, następnie namoczone w kawie biszkopty (na zdjęciu wyżej niestety zbyt słabo namoczone bo ciut suche :( ), następnie wykładam kilka łyżek pozostałych truskawek, resztę sera i drugą warstwę nasączonych w kawie biszkoptów.

6. Włożyć do lodówki na minimum 3 godziny, wyjąć z formy i podawać. Smacznego!