

Tiramisu



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
cukier	10 g
cukier puder	10 g
serek mascarpone	500 g
amaretto	100 ml
kawa rozpuszczalna	200 ml
biszkopty podłużne	16-18 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielamy białko od żółtek, do oddzielnych misek. Następnie ucieramy żółtka z cukrem pudrem aż zbieleją. Dodajemy serek Mascarpone i Amaretto. Ubijamy białko z cukrem zwykłym na sztywną masę, następnie dodajemy do utartych żółtek i sera Mascarpone. Tak powstałą masę szprycujemy na dno pucharków, i układamy na niej namoczony w kawie biszkopt, i następnie szprycujemy masę i znów biszkopik, i wykańczamy do pełna masą. Tak zrobione pucharki wkładamy do lodówki i zostawiamy na około godzinę, przed podaniem posypać kakao.