

Tiramisu z truskawkami i rabarbarem oraz z pistacjami



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki	40 dkg
rabarbar	25 dkg
cukier	10 dkg
biszkopty podłużne	1 paczka
likier pomarańczowy	10 łyżeczka
ser mascarpone	50 dkg
ser biały	25 dkg
cukier waniliowy	0,5 sztuka
pistacje	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

25 dkg truskawek kroimy na plastry, resztę na połówki. Rabarbar obieramy i kroimy na kawałki. Zalewamy go małą ilością wody i gotujemy aż będzie miękki. Dodajemy truskawki i połowę cukru. Blaszkę wykładamy biszkoptami i nasączamy je 4 łyżeczkami likieru. Rabarbar z truskawkami dzielimy na 3 części. Jedną dajemy na biszkopty. Sery mieszamy i dodajemy cukier. Połowę kładziemy na blaszkę na truskawki i rabarbar. I znów układamy biszkopty z likierem, truskawki z rabarbarem i serek, i tak aż do wyczerpania - ale ostatnią warstwą muszą być sery. Na sery dajemy połówki truskawek i posypujemy pokrojonymi pistacjami. Wkładamy na kilka godzin do lodówki.