www.moji-recepti.net

Recept:
Tiramisu



Sestavine:
500 g mascarpone sira
1 x zavitek baby piškotov
2 x jajci
4 x žlice sladkorja
4 x žlice kave
2 x žlici ruma

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- Na začetku skuhamo grenko kavo, ki jo ohladimo in nato odlijemo v posodo.
- Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake stepamo tako dolgo, da dobimo sneg. Rumenjake penasto zmešamo s sladkorjem, da se ta popolnoma raztopi. Nato dodamo rum in mascarpone. Na koncu pa še počasi dodajamo sneg.
- Vzamemo dovolj veliko posodo, v katero zložimo piškote, tako da pokriejmo dno. Po občutku namočimo piškote s kavo, da se popolnoma prepojijo. Kekse pokrijemo s kremo in nato položimo še eno plast piškotov. Postopek ponovimo.
- Zadnjo plast kreme lepo zgladimo in skozi cedilo posujemo kakav po vrhu.

Do še boljšega okusa pridemo, če tiramisu pripravimo že en dan prej.

Tiramisu je potrebno hraniti v hladilniku.