
Tiramisu 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10492 razy.

Ja robie tiramisu w formie tortu bo tak jest wygodniej a poza tym jak sie go zrobi w duzej misce to sie potem rozwala przy nakladaniu a jak podaje, to lubie, zeby mialo wyglad ciasta a nie papki. Przepis jest na forme o srednicy 26-28 cm.

A wiec najpierw trzeba upiec kakaowy biszkopt. Zakladam, ze przepis na taki biszkopt macie, jak nie to podam nastepnym razem. Mozna tez upiec jasny biszkopt, sa dwie szkoly w tym wzgledzie, a trzecia uzywa biszkopcikow tzw. kocich jezyczkow, ale te kupowane sa troche za twarde a piec samemu nie polecam, bo choc czasami to robie, to zabawa jest straszna. Zostajemy wiec przy biszkopcie kakaowym.

beda potrzebne nastepujace skladniki :

300 ml smietanki tortowej 36%

1 zagestnik do smietany Dr.Oetkera (w duzej torebecie, takiej jak budyn, maly Smietan_Fix nie jest taki dobry)

100 ml likieru kawowego (Khalua, Tia Maria lub inne - musi to byc likier czysty w kolorze kawy - krem z mlekiem lub smietanka sie nie nadaje, trzeba po prostu odzalowac te 50-60zl na butelke, starcza na 6-7 razy)

60 g cukru pudru

200 g mlecznej czekolady startej na drobne wiorki (musi byc z lodowki zanim zaczniemy trzec)

500 g sera mascarpone lub innego bialego homogenizowanego serka (wszelkie twarogi sie nie nadaja)

1/4 - 1/3 opakowania sernika na zimno Dr.Oetkera

- biszkopt przecinamy na 3 warstwy

- likier kawowy mieszamy z taka sama iloscia wody

- kremowke ubijamy na sztywno po czym dodajemy zagestnik i jeszcze raz mieszamy dokladnie

- ser mieszamy z proszkiem "sernik na zimno" (jezeli mamy oryginalny mascarpone to tego proszku nie dodajemy), wsypujemy do tej masy cukier puder, 2/3 wiorek czekoladowych, dajemy 3-4 lyzki likieru kawowego (ale bez wody), mieszamy a nastepnie mieszamy z ubita smietana. Troche bitej smietany zostawiamy do dekoracji. jezeli masa wyjdzie za gesta, to mozna dodac wiecej bitej smietany, poza tym dosc ostroznie nalezy dozowac sernik na zimno

- ukladamy pierwsza warstwe biszkoptu, nasaczamy mocno likierem kawowym z woda i rozsmarowujemy na tym mase serowa, kladziemy nastepna dwie warstwy w ten sam sposob, na ostatnia warstwe masy serowej rozsmarowujemy cienka warstwe bitej smietany, posypujemy wierzch pozostalymi wiorkami czekoladowymi i na obwodzie ciasta dekorujemy rozetkami z bitej smietany.

przed podaniem dobrze jest jak postoi pare godzin w lodowce mozna takze zrobic tiramisu w podobny sposob w malych miseczkach, jest troche zabawy z wycinaniem biszkoptu (duzo sie marnuje) ale wtedy kazdy dostaje swoja miseczke:))

mysle, ze o niczym nie zapomnialem :))) oczywiscie jest to jedna z wersji przepisu (to dla tych , ktorzy beda chcieli mnie poprawiac), mam kilka ksiazek z ciastami i wloskimi przepisami i w kazdej jest troche inny przepis. najczesciej roznica polega na robieniu ciasta w duzej misce i uzywaniu malych biszkopcikow.

smacznego!

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>

przepis moze byc ciekawy i nawet wyprobuje tylko nie mozna bylo go przedstawic normalnie, czyli w formie skladniki,
wykonanie???

Nadesłal(a):Smakosz <smutaczek@wp.pl> 2006-09-19 14:09:41

Świetny przepis. ciasto rewelacyjne.

Nadesłal(a):ja <jhbsk@gazeta.pl> 2010-12-12 12:12:27