
Tiramisu 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7233 razy.

Tiramisu, włoski deser na specjalne okazje

Tiramisu to warstwy biszkoptu przekładane serem mascarpone, kremem z bitej śmietany i nasączone kawą espresso. Najlepiej się udaje w szklanym naczyniu o wysokich brzegach.

Składniki

Biszkopt

6 jaj

3/4 szklanki cukru

1-1/4 szklanki maki

Jajka rozdzielić, ubić białka na sztywno, dodać cukier w trzech porcjach, ciągle ubijając, aż będzie śniada masa. Ciągle ubijając, dodawać po jednym żółtku, aż się dobrze wymiesza. Reka albo łyżka wymieszać ciasto delikatnie z maki. Rozprowadzić na blasze posmarowanej masłem i posypanej maki. (Tu w Stanach posypujemy maki, nie bułką, radzę spróbować). Piec w 200C przez 25-30 min., aż brzegi zaczną odstawać od blachy i ciasto jest złote. Odwrócić na ściereczkę do wystudzenia.

Tiramisu

1 szklanka mascarpone

Bitą śmietaną (z 250 ml)

cukier waniliowy

1/2 szklanki bardzo mocnej kawy lub espresso

tarta czekolada

Ubić śmietaną z cukrem waniliowym. Na dnie szklanego naczynia ułożyć warstwę kawałków biszkoptu, udartych raczej niż krojonych. Te warstwy nasaczyć paroma łyżkami kawy. Na to rozsmarować 1/2 mascarpone. Posypać tartą czekoladą. Nakryć następnymi kawałkami biszkoptu, nasaczyć kawą, rozsmarować połowę bitej śmietany, posypać tartą czekoladą. Powtórzyć warstwę z mascarpone, i zakończyć warstwą z bitą śmietaną. Posypać czekoladą na wierzchu. Schłodzić przez parę godzin. Podawać dużą łyżką, jak budyn z salaterki, na miseczki. Jest to bardzo bogaty deser i je się małe ilości.

Ta porcja zadowoli 12 osób.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja to robię w formie tortu, bo się wygodniej i estetyczniej nakłada, jeżeli w miseczkach, to każdemu w osobnej, ale wtedy jest sporo zabawy, poza tym klasyczne włoskie tiramisu jest na biszkopcie kakaowym. Aaa, i do nasaczania mieszam kawę z likierem kawowym, smak jest wtedy mocniejszy.

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