Tiramisu 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7440 razy.

Tiramisu, wloski deser na specjalne okazje

Tiramisu to warstwy biszkoptu przekladane serem mascarpone, kremem z bitej smietany i nasaczane kawa espresso. Najlepiej sie udaje w szklanym naczyniu o wysokich brzegach.

Skladniki

Biszkopt

6 jaj

3/4 szklanki cukru

1-1/4 szklanki maki

Jajka rozdzielic, ubic bialka na sztywno, dodac cukier w trzech porcjach, ciagle ubijajac, az bedzie lsniaca masa. Ciagle ubijajac, dodawac po jednym zoltku, az sie dobrze wymiesza. Reka albo lyzka wymieszac ciasto delikatnie z maka. Rozprowadzic na blasze posmarowanej maslem i posypanej maka. (Tu w Stanach posypujemy maka, nie bulka, radze sprobowac). Piec w 200C przez 25-30 min., az brzegi zaczna odstawac od blachy i ciasto jest zlote. Odwrocic na sciereczke do wystudzenia.

Tiramisu

1 szklanka mascarpone

Bita smietana (z 250 ml)

cukier waniliowy

1/2 szklanki bardzo mocnej kawy lub espresso

tarta czekolada

Ubic smietane z cukrem waniliowym. Na dnie szklanego naczynia ulozyc warstwe kawalkow biszkoptu, udartych raczej niz krojonych. Te warstwe nasaczyc paroma lyzkami kawy. Na to rozsmarowac 1/2 mascarpone. Posypac tarta czekolada. Nakryc nastepnymi kawalkami biszkoptu, nasaczyc kawa, rozsmarowac polowe bitej smietany, posypac tarta czekolada. Powtorzyc warstwe z mascarpone, i zakonczyc warstwa z bita smietana. Posypac czekolada na wierzchu. Schlodzic przez pare godzin. Podawac duza lyzka, jak budyn z salaterki, na miseczki. Jest to bardzo bogaty deser i je sie male ilosci.

Ta porcja zadowoli 12 osob.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Ja to robie w formie tortu, bo sie wygodniej i estetyczniej naklada, jezeli w miseczkach, to kazdemu w osobnej, ale wtedy jest sporo zabawy , poza tym klasyczne wloskie tiramisu jest na biszkopcie kakaowym. Aaa, i do nasaczania mieszam kawe z likierem kawowym, smak jest wtedy mocniejszy.

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