
Tiramisu ze śliwkami (bez czekolady i kawy)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2696 razy.

Potrzeba:

250g serka mascarpone,

250 ubitej śmietany,

mała torebka żelatyny (namoczyć w zimnej wodzie lub mleku, rozpuścić podgrzewając, jak napęcznieje),

cukier waniliowy,

2 żółtka utarte z czterema czubatymi łyżkami cukru - można i więcej, ile kto lubi),

pół kilo dojrzałych moreli.

Robi się to tak:

serek, śmietanę, żółtka i żelatynę łączymy ze sobą. Z moreli wyjmujemy pestki, kilka zostawiamy do dekoracji, resztę kroimy w kawałki. Masę serową mieszamy z morelami. I teraz: albo pieczemy biszkopt jak na tort i przekładamy go masą, jak normalny tort, po drodze nakrapiając go np. brandy zmieszaną z marmoladą morelową, albo też jakimś alkoholem o smaku morelowym (jest takie coś jak apricot brandy, ale nie wiem, czy da się to dostać w Polsce), albo też wykładamy tortownicę biszkoptami, nakrapiamy biszkopty i wykładamy masę do tortownicy. Wstawić do lodówki na parę godzin, i smacznego!

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

a gdzie te śliwki ?? :)

Nadesłał(a): 2006-02-18 17:02:44

światny komentarz:) a jak zrobic tradycyjne tiramisu?

Nadesłał(a): 2006-03-29 14:03:35

<http://kuchnia.verus.pl/przepis.php?NUMER=1189> i obok

Nadesłał(a):MM 2006-03-29 14:03:44