
Tiramisu 3

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7058 razy.

To bardzo prosty i szybki deser (nie licząc czekania na chłodzenie)

Mozna zrobić go w jednym dużym szklanym naczyniu o płaskim dnie, lub w indywidualnych szklanych miseczkach.

4 żółtka

2 białka

250g sera Mascarpone

1/4 szklanki mialkiego cukru - 60g

3/4 szklanki b. mocnej kawy - espresso (Może też być b. mocna Nescafe - proporcje trzeba na wycucie!)

1/4 szklanki alkoholu (np. likier kawowy, koniak - patrz poniżej)

około 20 szt biszkoptów - paluszków

kakao (nie słodzone) lub drobne wiórka gorzkiej czekolady

Żółtka ubić z cukrem aż masa będzie jednolita i jasno żółta. Dodać ser i dobrze wymieszać na gładką masę. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać do masy serowej. Wmieszać (przestygniętą) kawę z alkoholem. Połowe biszkoptów maczać w kawie i układać na dnie szklanego naczynia. Trzeba to robić dość szybko bo mokre biszkopty łatwo się rozlatują. (Można także nasączać już ułożone na dnie naczynia biszkopty) Na biszkopty wyłożyć połowę masy - wyrównać i posypać proszkiem kakao, tak by powierzchnia była cała pokryta - jednolicie brązowa. Na wierzch położyć drugą warstwę biszkoptów nasączonych kawą z alkoholem, wyłożyć resztę masy serowej. Wyrównać powierzchnię i znowu posypać kakao lub wiórkami czekoladowymi. (Do posypywania potraw kakaem czy cukrem pudrem idealnie nadaje się metalowe sitko do herbaty - takie o bardzo drobnych otworkach lub takie siteczko które ma służyć do parzenia herbaty - dwustronne w kształcie kuli) Wstawić deser do lodówki na kilka godzin (4-6) lub na noc.

Jako że deser zawiera surowe jajka nie powinno się go zbyt długo przechowywać. (Najlepszy jednak jest na drugi dzień gdy dobrze nasiąknie)

Generalnie podstawowy smak tiramisù to ser mascarpone, kawa i kakao. Ale nawet przy użyciu tylko podstawowych składników odcienie smaku może być różne zależnie od gatunku: biszkoptów, kawy, alkoholu i kakao.

Zapewne każda włoska gospodyni ma własną odmianę tego deseru z jakimiś tajemniczymi składnikami którego nikomu nie zdradza ;-)

Oto kilka możliwych wariacji. Np.

1. Niektórzy dają do sera bitą śmietanę zamiast białek.
2. Niektórzy dają warstwę śmietany na wierzchu lub dekorują nią Tiramisù.
3. Do masy serowej można dodać kilka kropel ekstraktu waniliowego.
4. Zamiast biszkoptów można dać włoskie ciasteczka amaretti - makaroniki albo jedną warstwę biszkoptów a drugą makaroników.

Uwaga: Makaroniki trzeba dłużej nasączać ale gdy mokre rozlatują się bardziej niż biszkopty!

5. Słyszałam o dodawaniu do masy serowej likieru Advocat - nie próbowałam.

6. Niektórzy zamiast jajek dają do sera budyn waniliowy :-o

7. Rodzaj użytego alkoholu ma spory wpływ na smak deseru więc i tu jest pole do popisu. Najczęściej używane alkohole to:

a: włoskie wino Marsala ale wtedy mniej wody do kawy a więcej Marsali

b: likier kawowy Kahlua lub Tia Maria

c: spirytus - polska wariacja ;-)

d: brandy, koniak

e: likier Amaretto = (migdałowo-morelowy)

f: likier pomarańczowy (Grand Marnier lub Cointreau) ale nie w kombinacji z makaronikami bo to już za dużo smaków.

g: inne likiery - które zgadzają się smakiem z kawą

NB. Nazwa Tiramisu tłumaczy się na angielski - Pick-me-up Czyli coś co stawia na nogi - ja raczej myślę że zwala z nog zwrócić uwagę jak się zje duża porcja.

From: pestka <pestka@vossnet.co.uk>

Podajesz dokładnie taki przepis, jakiego ja używam od dawna. I jest on chyba najbardziej zbliżony do oryginału. Z tym, że ja zawsze dolewam amaretto do masy (na taką porcję wystarczy 25 ml) no i z braku mascarpone używam tofski i 3 listki żelatyny (5g) na 250 g sera.

Mimo obecności świeżych jajek deser może spokojnie postać 3-4 dni i jeszcze nikogo nie otrujęm, a podaje go w swojej restauracji od paru miesięcy. Cieszy się ogromnym uznaniem gości. Ostatnio miałem okazję karmić nim Krzaklewskiego z racji jego pobytu w Opolu. Bardzo smakował:)))

W ramach urozmaicenia można jeszcze dodać do masy wiórki czekoladowe (oczywiście nie żadne gotowce, tylko starta na tarce mleczna czekolada)

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