
Tiramisu z truskawkami

Dodano: 2008-03-06 21:37:41

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1772 razy.

- 250g.serka mascarpone
- 200g smietany do ubicia
- 2 zoltka
- 150 g.cukru
- 200g dorodnych truskawek
- biszkopty
- liscie miety
- kilka plasterkow cytryny

mascarpone utrzec bardzo delikatnie z polowa cukru i zoltkami ,smietane ubic razem z druga polowa cukru na koncu wymieszac razem bardzo delikatnie .Polowe truskawek zmiksowac z osrobina cukru ,w pucharkach polamac biszkopty (2- na pucharek)-zalac nie obficie truskawkami i ukladac krem w kopki na koncu polac jeszcze raz truskawka zmiksowana i truskawka pokrojona w ozdopne paski o inne wzory ,plasterek cytrynki i litechek miety -wspanialy efektowny deser podawac do wina bardzo lagodnego i kawy.

Nadesłal: Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>