
Tiramisu - tradycyjne bez alkoholu!!!!!!!!!!!!!!

Dodano: 2008-05-11 15:28:02

Zmodyfikowano: 2009-01-11 15:28:02

Język: Polski

Odwiedzono: 2052 razy.

Na 8 osob:

250 g maskarpone

250 g smietanki kremowki do ubicia

wnilia,4-zoltka,3lyzki stolowe cukru

biskopty,1 1/2 szklanki kawy z ekspresu

kakao do posypania ,kawalek czekolady startej na parce (oczka grube)

Smietanke kremowke ubijamy z dodatkiem wanili na sztywna piane(piana nei moze byc twarda - puszysta!)

Serek maskarpone ucieramy razem z zoltkami i cukrem nastepnie dodajemy powoli smietanke wczesniej ubita (aby smietanka wyszla dobrze mosi byc dobrze ochlodzona).Nastepnie przygotowujemy dlugi polmisek -plaski (ja uzywma rekawiece do wyciskanie kremu moze byc i lopatka do smarowania kremu,nakladamy cienka warswe kremu (szerokosci biskoptow i dlugosci jaka chcemy zrobic)moczemy bardzo dekiatnie biskopty w kawie i ukladamy na kremiejedno obok drugiego,na calej dlugosci kremu wysmarowanego na polmisku,nastepnie zakrywamy warstwa kremu i posypujemy odrobina startej czekolady i znowu powtarzamy -biskopty maczamy w kawie ukladamy jedno obok drugiego nakrywmy krem i widelcem na gornej warswie wyrysujemy zyg-zag posypujemy (nie za mocno kakao gorzkie)

i oczywiscie czekolada .Polecam Wam ten przepis dlatego ze,moga jesc i dzieci i smakuje lepiej od tych z alkoholem(WE WLOSZECH NIE DODAJE SIE ALKOHOLU DO TIRAMISU)SMACZNEGO!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska Italia <dory61@alice.it>