

Tiramisu s mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- smetanový krém mascarpone 500 g
- dlouhé piškoty 200 g
- vajíčka 4 ks
- cukr 100 g
- silná káva 1 šálek
- likér kávový Kahlua 2 cl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Nejdříve vyšleháme žloutky s cukrem do pěny. Pak ušleháme tuhý sníh. Mascarpone ochutíme likérem a smícháme s vejci. Piškoty krátce máčíme do kávy s Amarettem (nebo do kávy s rumem) a klademe do mísy. Polovinu piškotů potřeme polovinou krému, dáme druhou část piškotů a navrch krém.

Silně posypeme kakaem nebo strouhanou hořkou čokoládou a necháme v chladu uležet alespoň hodinu.

Obměna:

Krém Mascarpone se prodává ve velkých supermarketech a v lahudkářstvích. Lze nahradit krémovou

zakysanou smetanou, nebo ušlehanou lučinou s trochou mléka.