

Zmrzlinové tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zmrzlina tyramisu 500 g
- mascarpone 250 g
- cukrářské piškoty 200 g
- moučkový cukr 100 g
- silná černá káva 200 ml
- amaretto 200 ml
- **na griliáš**
- med 1 lžička
- cukr krupice 100 g
- lístkové oříšky 60 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mascarpone smícháme s moučkovým cukrem, vanilkovou dření a zmrzlinou
2. Na dno skleněné obdélníkové formy na chlebiček o objemu 1,5 l rozetřeme část zmrzlinové směsi, na ni rozložíme piškoty namočené do kávy ochucené amarettem, postup opakujeme, dokud nespotřebujeme všechny suroviny a dáme do mrazničky zmrazit (nejlépe do druhého dne)
3. Na griliáš krupicový cukr a med rozpustíme v kastrůlku na světlý karamel, potom do něho vmícháme na jemno mleté oříšky, ihned rozlijeme na kovový tácek potřený olejem, necháme

ztuhnout a pak nasekáme na kousky

4. Zmražené tiramisu vyndáme z mrazničky, formu na několik sekund ponoříme do horké vody, vyklopíme, nakrájíme na porce, ozdobíme griliášem a ihned podáváme.