

Italské tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Práškový cukr 75 g
- Cukrářské piškoty 250 g
- Čerstvé vejce 4 ks
- Mascarpone 500 g
- Espresso 150 ml
- Likér Amaretto 1 lžíce
- Kakaový prášek 2 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si šálek espressa , přidáme likér nebo mandlové aroma a necháme vychladnout. Vajíčka

rozklepneme, do jedné mísy dáme žloutky, do druhé bílky. Žloutky ušleháme s cukrem do krému a vmícháme k nim mascarpone. Bílky se špetkou soli ušleháme dotuha a opatrně přimícháme do misky s mascarpone a žloutky. Nachystáme si hlubší nádobu a začneme namáčet cukrářské piškoty v kávě, piškoty by měly být z obou stran prosáklé, dejme ale pozor, aby nebyly úplně rozmočené. Piškoty skládáme jeden vedle druhého do pečicí nádoby nebo mísy. Na ně pak natřeme vrstvu připraveného krému. Pokračujeme druhou řadou piškotů, na ně pak rozetřeme zbytek krému. Dezert vložíme alespoň na 5 hodin do lednice. Před servírováním ho přes sítko posypeme kakaovým práškem.