

Tiramisu s mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mascarpone 250 g
- dlouhé cukrářské piškoty 2 balíček
- vanilkový cukr 1 balíček
- cukr rmoučka 2 lžíce
- vejce 3 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **na ozdobu**
- holandské kakao 1 ks
- **podle chuti**
- alkohol 1 ks
- silná černá káva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky vyšleháme s mletým cukrem a lžící horké vody do pěny. Poté přidáme mascarpone a ručně vyšleháme v hladký krém. Šlehačku vyšleháme se lžící vanilkou ovoněného moučkového cukru (nebo s 1 balíčkem vanilkového cukru). Z bílků vyšleháme sníh. Ke žloutkové směsi přidáme bílky a šlehačku a lehounce vymícháme krém.

Formu vyskládáme dlouhými cukrářskými piškoty. Ty přelijeme vychladlou černou kávou smíchanou

s alkoholem (rum, vodka, likér). Piškoty potřeme krémem. Můžeme zasypat kakaem. Dáme další vrstvu piškotů a opět potřeme zbylým krémem. Důkladně zasypeme kakaem.

Tiramisu s mascarpone dáme do lednice alespoň na 12 hodin uležet. Je to potřeba, aby krém dobře ztuhl a držel tvar.