

Typické italské tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **krém**
- cukr krupice 3 lžíce
- vejce 3 ks
- mascarpone 250 g
- **na obalení**
- Amaretto 1 kapka
- silná černá káva 1 hrnek
- **na ozdobu**
- kakao 1 lžíce
- **náplň**
- cukrářské piškoty 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme silnou černou kávu a necháme ji maximálně 4 minuty vyluhovat.

Oddělíme žloutky od bílků. Použijeme čerstvá chlazená vejce, nejlépe domácí. ? čerstvost poznáme tak, že je ponoříme do vody. Pokud se povalují po dně, jsou čerstvá. Dále je ještě můžeme prosvítit ve tmě baterkou. Čím méně světlých bublinek uvnitř, tím je vajíčko čerstvější. Žloutky utřeme s cukrem. Pak přidáme mascarpone a mícháme tak dlouho, až směs bude docela hladká a vše spojeno. Bílky

ještě můžeme dát na chvíli do lednice anebo mrazáku, aby byli co nejvíc vychlazené. Lépe se pak našlehají.

Vezmeme skleněnou salátovou mističku a do ní přecedíme kávu. Ze sítka vysypeme lógr, vypláchneme hrnek, ve kterém jsme měli kávu, a znovu opakujeme. Klidně 2 -3krát, dokud sítko nebude bez lógru a káva vlažná. Nakonec ji necháme v mističce a přilijeme Amaretto. Takto jsme získali směs, ve které budeme máčet piškoty.

Nyní vyjmeme z chladničky bílky a našleháme je ve vyšší čisté a suché míse, až budou tak pevné, že při překlopení zůstanou v míse. Bílky jen lehce smícháme se žloutkovou směsí.

Dlouhé piškoty máčíme ve směsi Amaretta a kávy, vždy jen na okamžik z obou stran, aby se moc nenasákly. Pokládáme je do připravené, kakaem vysypané mísy. Já dávám na dno ještě potravinářskou folii, abych pak mohla hotové tiramisu snadněji vyndat. Celé dno jimi vyložíme a naneseme polovinu krému.

Znovu vyskládáme namočené piškoty a na závěr natřeme druhou polovinou krému. Je možné si nechat trochu krému. Krémem pak naplníme zdobičku na dorty a tiramisu ozdobíme, jak chceme. Vypadá pak zajímavěji. Lze i dortovou špachtlí udělat vlnky na té poslední vrstvě nebo špejlí vytvarovat nápis ? také to vypadá pěkně.

Nakonec italské tiramisu posypeme kakaem a dáme do lednice na nejméně 2 hodiny vychladnout, nejlépe přes noc. Nezapomeneme misku přikrýt, aby tiramisu nasáklo pachy z lednice. Ohledně délky skladování. Zásadně necháváme v lednici, přikryté, a sníme pokud možno co nejdříve. Ze zkušenosti vydrží i 4 dny.