

Jahodovo-malinové tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Mascarpone 375 g
- Smetana ke šlehání + 250 ml navíc na ozdobu 160 ml
- Tmavý třtinový cukr 2 lžíce
- Cukrářské piškoty 18 ks
- Dezertní víno (sladké, bílé víno) 250 ml
- Jahody, odstopkované nakrájené na plátky 250 g
- Čerstvé maliny 300 g
- Moučkový cukr na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Mascarpone, smetanu a cukr našlehejte v míse. Formu na terinu o objemu asi 1 litr lehce vymažte olejem a vyložte pečícím papírem. Prvních šest cukrářských piškotů namočte do dezertního vína a vyložte jimi dno teriny. Navrch rozdělte polovinu jahod a malin a zakryjte polovinou našlehaného mascarpone. Do vína namočte dalších šest piškotů a vyskládejte je navrch, pokryjte je zbylým ovocem a mascarpone a navrch vyskládejte poslední šestici piškotů namočených do vína. Dejte do lednice minimálně na 8 hodin. Podávejte ozdobení další šlehačkou.

Poznámka:

8 hodin tuhnutí