

Tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- žloutek 2 ks
- cukr krupice 2 lžíce
- dezertní víno 50 ml
- mascarpone 250 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- cukrářské piškoty 200 g
- silná káva 150 ml
- likér amareto 50 ml
- kakao holandského typu 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ve vodní lázni (nebo v míse, kterou postavíme nad hrnec s vroucí vodou) ušleháme žloutky s cukrem do husté pěny, přilijeme dezertní víno a prošleháme. Nádobu s pěnou odstavíme a necháme vystydnout.
2. Rozmícháme mascarpone a zlehka do něj vmícháme ušlehanou smetanu a vychladlou žloutkovou pěnu, až vznikne hladký krém.

3. Na dno sklenic rozložíme polovinu piškotů, které jsme předem namočili do silné kávy s likérem. Na piškoty naneseeme polovinu krému a položíme na něj zbylé piškoty navlhčené zbylou kávou. Navrch uhladíme zbytek krému a dáme chladit do ledničky nejlépe přes noc, nejméně na 2 hodiny. Před podáváním tiramisu posypeme kakaem.

Poznámka:

Mascarpone můžete nahradit jemným měkkým tučným tvarohem nebo žervé. Použít můžete samozřejmě také libovolný oblíbený likér a cukrářské piškoty nahradit dětskými nebo plátem piškotového korpusu.

Barevných pruhů ve sklenici docílíte namočením piškotů v každé vrstvě do jiného, barevně odlišného nápoje nebo poprášením kakaem.

Tiramisu se často připravuje ve větší formě nebo míse a vychladlé a ztuhlé se pak krájí na jednotlivé porce.