

Tiramisu s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kvalitní sýr Mascarpone 500 g
- Oválné cukrářské piškoty 12 ks
- Moučkový cukr 110 g
- Jahody 16 ks
- Čerstvé žloutky 4 ks
- Cukrový rozvar 1.2 dl
- Ovocný likér (pomerančový nebo jahodový) 0.2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

V míse smícháme mascarpone se žloutky a moučkovým cukrem a pomocí elektrického šlehače zapnutého na střední rychlost vše vyšleháme do pevné pěny. Cukrový rozvar ohřejeme a ochutíme ho likérem. Namočíme do něj polovinu piškotů (nesmí být ale rozmočené) a rozložíme je na dno vhodné formy. Rozetřeme na ně polovinu připraveného krému, poklademe ho částí nakrájených jahod a přidáme vrstvu zbylých namočených piškotů. Opět je zakryjeme vrstvou krému (malou část si necháme na ozdobení, povrch uhladíme a nastrčíkáme do něj cukrářským sáčkem zbylý krém. Přidáme ještě jahody nakrájené na kousky a tiramisu uložíme nejméně na 30 minut do chladničky.