

Jahodové tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Jahodový džem 300 ml
- Likér Cointreau 95 ml
- Čerstvá pomerančová šťáva 80 ml
- Mascarpone 450 g
- Smetana ke šlehání 320 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Cukrářské piškoty 60 ks
- Jahody 680 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. V misce smíchejte džem, 80 ml Cointreau a pomerančovou šťávu. Mascarpone vyklopte do mísy a vidličkou jej našlehejte se 2 lžícemi Cointreau. Smetanu ušlehejte dotuha, pak k ní přimíchejte cukr, vanilkový extrakt, zbylé 2 lžíce Cointreau a nakonec ji vmíchejte k mascarpone.

2. Čtvrtinou směsi s džemem vymažte skleněnou mísu o rozměrech 32 x 22 x 5 cm. Na džem naaranžujete část piškotů, aby zcela zakryly dno. Na ně rozprostřete druhou čtvrtinu směsi s džemem a zhruba polovinu ochuceného mascarpone. Na mascarpone pečlivě - jednu vedle druhé -

vyskládejte polovinu jahod. Potřete je třetí čtvrtinou džemové směsi, navrch rozdělte zbývající piškoty, potřete je zbylou čtvrtinou směsi s džemem a vše zakryjte zbylým mascarpone. Dejte na 8 hodin chladit. Podávejte ozdobené zbylými pokrájenými jahodami.