

Tiramisu s amarettem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cukrářské piškoty 2 balení
- Mascarpone 400 g
- Silná káva 4 cl
- Amaretto 2 cl
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Moučkový cukr 2.5 lžíce
- Kakao 1 lžíce
- Máta 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Itálie

Postup:

Krok 1: Pekáč s vyšším okrajem nebo mísu obdélníkového tvaru vyložíme potravinovou fólií. Dno poklademe cukrářskými piškoty z jednoho sáčku.

Krok 2: Uvaříme silnou kávu, kterou smícháme s amarettem, a touto směsí dostatečně polijeme vrstvu piškotů tak, aby pořádně nasákly.

Krok 3: Sýr mascarpone smícháme s vanilkovým a moučkovým cukrem. Touto směsí potřeme vrstvu nasáklých piškotů. To vše znovu opakujeme: piškoty, směs kávy s amarettem a nakonec opět vrstvu

krému z mascarpone.

Krok 4: Poslední vrstvu uhladíme pomocí vroubkované stěrky, čímž se nám vytvoří efektní povrch moučníku.

Krok 5: Nakonec povrch hustě posypeme kakaem a moučník dáme do lednice na několik hodin uležet. Zdobíme mátou.