

Malinové tiramisu s čokoládovým korpusem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 4 ks
- Krupicový cukr 160 g
- Hladká mouka 150 g
- Čokoláda na vaření 50 g

• NÁPLŇ

- Čerstvé maliny 300 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Mascarpone 200 g
- Moučkový cukr 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Želatina 4 plátek
- Mandlové mléko 50 ml

• ZDOBENÍ

- Kakao 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Z bílků a poloviny cukru vyšleháme sníh. Žloutky se zbývajícím cukrem vyšleháme do pěny, obě hmoty spojíme, vmícháme rozpuštěnou vlažnou čokoládu, nakonec zlehka zapracujeme prosátou mouku. Těsto natřeme na menší plech (30 X 24 cm), vyložený pečícím papírem a upečeme v předehřáté troubě na 200°C asi 15 minut. Z vychladlého korpusu odstraníme papír a vrátíme ho na plech.

Mascarpone rozmícháme s cukry a vmícháme ušlehanou šlehačku. Želatinu necháme 10 minut bobtnat v asi 100 ml vody, pak zahřátím rozpustíme, vmícháme do ní 2 lžíce smetanové směsi, důkladně rozmícháme a vlijeme do zbytku směsi, zamícháme. Korpus pokapeme likérem, poklademe umytými a oschlými malinami, potřeme smetanovou náplní a v ledničce necháme ztuhnout. Posypeme kakaem.

