



Suroviny

400 g Mascarpone Brazzale

200 g cukrářských piškotů

150 g moučkového cukru

200 g čokolády na vaření

4 žloutky

2 bílky

3 šálky kávy ristretto

kakao na posypání

TIRAMISÙ

Je obtížné tento moučník zařadit, ještě obtížnější je ho nemilovat. Tiramisù je tradiční italský moučník, který se připravuje nejenom pro slavnostní příležitosti, ale také pro setkání s přáteli. Jeho příprava je snadná a se zaručeným výsledkem, musí se však nechat déle rozležet. Suroviny pro 6 osob.

Příprava:

Nejprve vyšlehejte z bílků pevný sníh a nastrouhejte čokoládu. Do velké mísy dejte 4 žloutky a moučkový cukr, vařečkou třete do pěny. Poté opatrně přidávejte Mascarpone a sníh z bílků. A můžete vrstvit. Zvolte nádobu s vysokým okrajem. Dno vyložte vrstvou piškotů, které polijete rovnoměrně kávou. Přikryjte vrstvou krému z Mascarpone a nastrouhanou čokoládou. Tímto způsobem střídáte vrstvy až do spotřebování všech surovin. Poslední vrstvou je krém z mascarpone posypaný kakaem. Vložte do lednice a nechte před podáváním alespoň 3 hodiny odležet.



MOUČNÍKY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST