

Dvoubarevné tyramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mascarpone 500 g
- bílá čokoláda 100 g
- hořká čokoláda 100 g
- smetana ke šlehání 350 ml
- překapávaná káva 1 hrnek
- cukrářských piškotů 12 ks
- brandy 3 cl

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Ze smetany vyšleháme pevnou tuhou šlehačku, necháme ji vychladit
2. Ve vodní lázni rozpustíme v misce hořkou čokoládu, necháme ji vychladnout a promícháme s polovinou mascarpone a šlehačkou, odložíme do ledničky
3. Ve vodní lázni rozpustíme bílou čokoládu se smetanou na vaření, přidáme kapku vanilkového extraktu, promícháme a necháme zchladnout, pak zapracujeme zbývající mascarpone a šlehačku, dáme vychladit
4. Do mělké mísy nalijeme kávu s kapkou rumu, piškoty namočíme v kávě a rozdělíme je na dno pohárů
5. Lžící postupně plníme sklenice tmavou a světlou směsí, proložíme jednou směsí namočených piškotů a poháry naplníme zbytkem hmoty

6. Poháry přetáhneme potravinovou fólií a necháme v chladnu 4-6 hodin vychladit
7. Před podáváním posypeme dezert kakaem a ozdobím například čerstvou mátou.

Doporučení:

Pokud budete chtít, aby dezert byl o něco sladší, přisladte si cukrem kávu nebo šlehačku.

Poznámka:

Vodní lázeň - Nádobu s pokrmem vložíme do hrnce do poloviny naplněného horkou vodou, kterou udržujeme těsně pod bodem varu.