

Pravé italské tiramisu z mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- instantní káva 1 hrnek
- kakao 2 lžíce
- cukrářské piškoty 2 balíček
- cukr krystal 2 lžíce
- Amaretto 3 lžička
- vejce 2 ks
- mascarpone 2 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve uvaříme kávu a nejlépe ji pak nalijeme do hlubokého talíře. Budeme ji potřebovat vlažnou. Připravíme si dvě misky. Vajíčka rozdělíme na bílek a žloutek, do každé misky jednu část. Ke žloutku přidáme dvě polévkové lžíce cukru a zamícháme. Necháme rozpustit a zatím připravíme z bílku tuhý sníh.

Ke žloutkům přidáme 2 balení sýra Mascarpone a zamícháme (nešlehat!), dokud se to nespojí. Potom do hmoty pomalu vmícháme sníh, aby nesplaskl. Do vlažné kávy nezapomeneme přidat 2 - 3 lžičky Amaretta.

Vezmeme malou dortovou formu nebo jinou nádobu, ve které chceme připravit Tiramisu. Do kávy

namáčíme piškoty, doporučuji jen na jedné straně, a uděláme základnu. Na to dáme poctivou vrstvu krému a další vrstvu namočených piškotů. Poslední vrstva musí být krém. Povrch tiramisu posypeme kakaem, nejlépe přes sítko, a dáme přes noc do lednice.

Cena asi 120kč na 1 až 6 porcí, tedy bez Amaretta. To ale vydrží na horu tiramisu.