

Pravé italské tiramisu

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- cukr moučka 100 g
- mascarpone 1 balíček
- cukrářské piškoty 1 balíček
- žloutek 3 ks
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **na ozdobu**
- hořké kakao 1 ks
- **podle potřeby**
- slazené espresso 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Itálie

Počet porcí: 12

Postup:

Vyšleháme žloutky s cukrem do pěny, přidáme mascarpone a zamícháme. Zvlášť ušleháme sladkou šlehačku a smícháme dohromady.

Dno tácku vymažeme slabě krémem. Piškoty namáčíme do silné italské oslazené kávy espresso z obou stran velmi rychle, aby se příliš nerozmočily (kdo nemá doma mokku, použije kávu rozpustnou).

Použijeme polovinu dlouhých cukrářských piškotů, které potřeme polovinou krému. Postup opakujeme, nahoře krém posypeme hořkým kakaem.

Pravé italské tiramisu dáme vychladit do lednice a podáváme. Recept je na 12 porcí.