# Рецепта за тирамису

## Съставки:

* 6 големи яйца, разделени на белтъци и жълтъци
* 1 чаша захар
* 1 чаша маскарпоне
* 1 1/2 чаши студено мляко
* 400 г бишкоти
* Натурален какао на прах за поръсване

## Инструкции:

* В голяма купа смесете жълтъците с половината от захарта. Разбъркайте добре, докато сместа стане светложълта.
* Добавете маскарпонето към сместа с жълтъците и разбъркайте до получаване на гладък крем.
* В друга купа, разбийте белтъците до меки връхчета. Постепенно добавете останалата захар, като продължите да разбивате, докато сместа стане блестяща и с твърди връхчета.
* Внимателно прибавете белтъците в сместа с маскарпоне, като използвате шпатула, за да запазите въздушността на сместа.
* В голяма чиния, налейте студено мляко. Бързо потопете всяка бишкота в млякото от двете страни. Внимавайте да не се накиснат твърде много, за да не се разпаднат.
* Подредете потопените в мялко бишкоти в един слой на дъното на правоъгълна тава.
* Изсипете половината от сместа с маскарпоне върху слоя бишкоти и разпределете равномерно.
* Направете още един слой от бишкоти, потопени в мляко, и покрийте с останалата смес с маскарпоне.
* Покрийте тирамисуто и го поставете в хладилника за няколко часа или през нощта, докато се стегне.
* Преди сервиране, поръсете обилно с какао на прах.