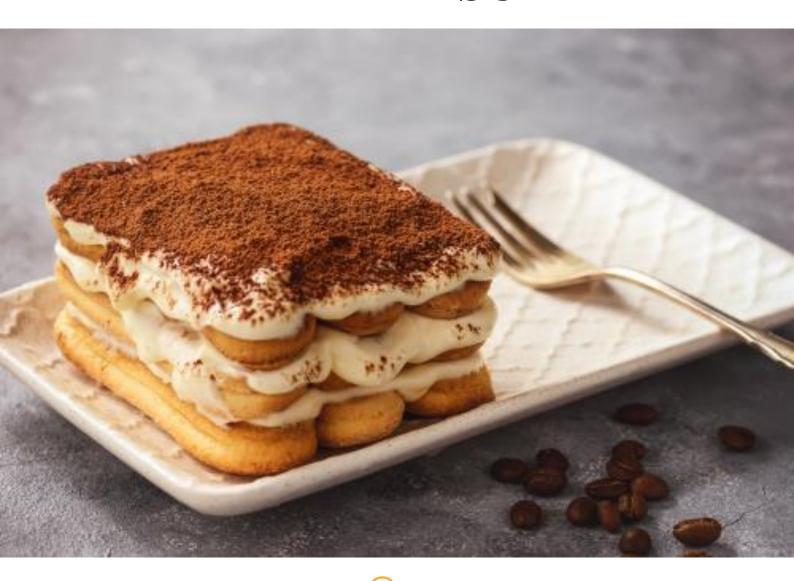
TIRAMISU



@

PREPARARE
30 minute

TIMPUL TOTAL
30 minute



CATEGORIE Desert BUCATARIE Italiana SERVIRE 10 portii CALORII 443 kcal

INGREDIENTE

- . 200 ml cafea tare
- 40 ml coniac

- . 4 ouă
- . 50 g zahăr
- . 500 g mascarpone
- . 150 g pişcoturi
- . 2-3 linguri cacao

MOD DE PREPARARE

Se face cafeaua și se lasă la răcit, apoi se pregătesc celelalte ingrediente. Între timp, se separă gălbenuşurile de albuşuri în două vase și se pune zahărul peste gălbenuşuri. Cu ajutorul unui mixer, reglat la o viteză medie, se amestecă gălbenuşurile cu zahărul.

Se mixează gălbenuşurile cu zahărul circa 2 minute, până ce zahărul se dizolvă complet. Mascarpone se freacă până se înmoaie puţin şi se pune peste crema de gălbenuşuri. Cu ajutorul mixerului, se amestecă brânza mascarpone cu crema de gălbenuşuri. Amestecul se mixează 1 minut, până ce se obţine o cremă omogenă, cu aspect lucios.

Se mixează albuşurile circa 2 minute, până ce se obține o spumă care se desprinde de vas. Peste crema de mascarpone și gălbenuşuri se adaugă albuşurile bătute

spumă și se amestecă. Pișcoturile se înmoaie în siropul de cafea cu coniac și se așază într-o tavă, ca în imagine. Peste pișcoturi, se pune 1/2 din crema de mascarpone. Se adaugă încă un strat de pișcoturi.

Se întinde restul de cremă, iar deasupra se presară cacao. Se pune la frigider cel puţin 3 ore.