

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 pișcoturi
- 2-3 linguri cacao

MOD DE PREPARARE

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

Se mixează gălbenușurile cu zahărul circa 2 minute, până ce zahărul se dizolvă complet. Mascarpone se freacă până se înmoaie puțin și se pune peste crema de gălbenușuri. Cu ajutorul mixerului, se amestecă brânza mascarpone cu crema de gălbenușuri. Amestecul se mixează 1 minut, până ce se obține o cremă omogenă, cu aspect lucios.

Se mixează albușurile circa 2 minute, până ce se obține o spumă care se desprinde de vas. Peste crema de mascarpone și gălbenușuri se adaugă albușurile 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 puțin 3 ore.