

Tiramisu s mascarpone



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 12

2430 kalorií , **0 g** cukrů , **210 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: misulinecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/tiramisu-s-mascarpone>

Příprava

Nejprve si uvaříme hrnek instantní kávy (tak 200ml), aby nám trochu vystydla. Sýr mascarpone utřeme s moučkovým cukrem do hladka. Smetanu ke šlehání vyšleháme s vanilkovým cukrem do tuha. Můžeme přidat i ztužovač šlehačky. Smetanu lehce vmícháme do mascarpone. Do vychladlé kávy přidáme 3 lžíce rumu, promícháme. Cukrářské piškoty namáčíme do kávy s rumem a poklademe je na dno dortové formy. Pak naneseeme část krému, rozetřeme. Další vrstvu tvoří opět piškoty namočené v kávě, a opět zakryjeme vrstvou krému. Nakonec dáme poslední vrstvu piškotů namočených v rumu a naneseeme zbytek krému, stačí jen aby byly piškoty zakryté. Vršek tiramisu přes sítko posypeme kakaem. Dáme chladit do ledničky, nejlépe přes noc. Krém úplně neztuhne, že by byl tuhý, ale krájí se dobře a u nás je hned pryč.

Ingredience

- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 500 g Mascarpone
- 2 sáčky cukrářských piškotů
- 120 g cukru moučka
- 200 ml uvařené kávy
- 3 lžíce rumu
- 2 sáčky vanilkového cukru
- hrst kaka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Návštěva, Rodina, Dezert

