



Tekst i zdjęcie: **Tusia** - Młodszy Kucharz (220)

Tiramisu

Dla mnie to chwila rozkoszy!!!

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Składniki:

- czekolada gorzka, 100 g
- kawa, 1.5 szkl.
- biszkopty okrągłe, 40 g
- mascarpone, 500 g
- sól, 1 szczypta
- cukier, 6 łyżk.
- żółtka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Żółtka ubijać z cukrem i solą na gęsty, jasny krem. Serek mascarpone rozetrzeć na puch. Mieszając dodawać po łyżce masę jajeczną. Biszkopty namoczyć w kawie, wymieszanej z likierem. Połowę ułożyć na dnie naczynia. Biszkopty przykryć połową kremu, ułożyć II warstwę biszkoptów i nałożyć resztę kremu. Wierzch deseru posypać czekoladą startą lub kakao. Wstawić na kilka godzin do lodówki

