Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Tiramisu z truskawkami

Deser idealny. Nie za słodki, kremowy, aromatyczny, a dzięki truskawkom nabiera dodatkowo lekkości.

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mascarpone , 250 g
- śmietana 36%, 150 ml
- biszkopty okrągłe, 10 szt.
- jajka, 2 szt.
- cukier puder, 2 łyżk.
- kakao, 3 łyżk.
- amaretto , 2 łyżk.
- kawa, 1 szkl.
- truskawki świeże, 200 g

Sposób przygotowania:

Jajka parzymy wrzątkiem, oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy wraz z cukrem nad naczyniem z gotującą się wodą. Po kilku minutach miksowania odstawiamy naczynie z żółtkami znad pary i ucieramy nadal przez 5 minut, aż powstanie puszysta masa. Żółtka najlepiej ucierać w małym naczyniu (ze względu na małe proporcje składników). Masę odstawiamy do ostygnięcia. W tym czasie ubijamy na sztywno śmietanę. Do masy jajecznej dodajemy serek i delikatnie mieszamy, najlepiej szpatułką. Na koniec dodajemy ubitą śmietanę, również bardzo ostrożnie. W szklanym naczyniu (ja użyłam zwykłej salaterki) układamy biszkopty. Do kawy dodajemy amaretto (lub inny likier, np. o smaku kawowym) i namaczamy każdy z biszkoptów. Na wyłożone biszkoptami dno wykładamy trochę mniej niż połowę masy, wygładzamy i posypujemy kakao. Następnie układamy kolejną warstwę biszkoptów, którą przykrywamy pozostałą masą. Można oczywiście zrobić trzy warstwy biszkoptów. Masę posypujemy pozostałym kakao, przykrywamy folią i wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Tiramisu podajemy przybrane truskawkami.