www.moji-recepti.net

Recept:
Tiramisu



Sastojci:
500 g mascarpone sira
1 x paket baby keksa
2 x svježa jaja
4 x žlice šećera
4 x žlice kave
2 x žlice ruma

Težina:

Opći opis i postupak:

- Na početku skuhamo gorču kavu, ohladimo je i zatim prelijemo u posudu.
- Odvojimo žumanjke od bjelanjaka. Bjelanjke tučemo dok ne dobijemo čvrsti snijeg. Žumanjke pjenasto umutimo sa šećerom dok se potpuno ne rastopi. Žumanjcima dodamo rum i mascarpone, te lagano umiješamo već pripremljeni snijeg.
- Uzimamo dovoljno veliku posudu u koju slažemo kekse. Prema osjećaju natopimo kekse s kavom, da se potpuno natope. Kekse prekrijemo kremom i zatim položimo još jedan sloj keksa. Postupak ponavljamo.
- Zadnji sloj kreme lijepo izgladimo i posipamo kakaom kroz cjedilo po vrhu.

Još bolji okus dobit ćemo ako tiramisu pripremimo dan unaprijed.

Tiramisu je potrebno čuvati u hladnjaku.