

Tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczneho

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- śmietana słodka 30% - 1/2 l
- cukier waniliowy - 1 op.
- serki homogenizowane waniliowe - 4 szt.
- biszkopty - 2 op.
- galaretka cytrynowa - 1 op.
- kawa rozpuszczalna - 2 szkl.
- koniak - 6 łyżka(i)
- kakao -
- czekolada gorzka - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Śmietanę ubić z cukrem waniliowym. Cały czas ubijając dodawać serki homogenizowane. Galaretkę cytrynową rozpuścić w szklance wody i, tężejącą, dodawać do masy. Z dwóch szklanek kawy i koniaku przygotować poncz i maczać w nim biszkopty do połowy.

W tortownicy ułożyć warstwę nasączonych biszkoptów i przykryć je połową masy. Następnie posypać, przez sitko, kakao i ułożyć drugą warstwę nasączonych biszkoptów. Na biszkopty wyłożyć resztę masy i całość posypać startą gorzką czekoladą.