



Tiramisu gotowe już w godzinę

27 sierpnia 2012

We Włoszech każda z restauracji ma w karcie najczęściej dwa desery - panna cottę i tiramisu. Ten ograniczony wybór, wbrew pozorom, nawet po dłuższym pobycie w Italii nie staje się monotony - każdy kucharz przygotowuje te desery według własnego przepisu, a nam niebywałą przyjemność sprawiało ich próbowanie i porównywanie sposobu podania i smaku. Deser według poniższego przepisu przyrządziliśmy na kursie gotowania, w jakim braliśmy udział we Florencji. W tej wersji tiramisu przygotowuje się w małych naczyniach zawierających dokładnie jedną porcję deseru i jest on gotowy już po godzinie chłodzenia w lodówce.

Składniki na 5 porcji:

- 2 jaja
- 70 g cukru
- 250 g mascarpone
- 1 opakowanie biszkoptów "lady fingers"
- 1 filiżanka espresso
- 1 łyżka stołowa brandy
- kakao
- opcjonalnie laska wanilii

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od oddzielenia żółtek od białek. Żółtka ucieramy z 3/4 ilości cukru dopóty, dopóki cukier całkowicie się nie rozpuści. Jeżeli chcemy zrobić tiramisu z wanilią to dodajemy wewnątrz laski wanilii do żółtek.
2. Do żółtek wymieszanych z cukrem dodajemy serek mascarpone i mieszamy na gładką masę.
3. Do białek wsypujemy pozostały cukier i ubijamy całość na sztywną pianę.
4. Następnie dodajemy ubite białka do żółtek i mascarpone i bardzo delikatnie łączymy tak, żeby piana nie opadła. Masa jest gotowa.
5. Espresso powinno mieć temperaturę pokojową. Dolewamy do niego brandy.
6. Biszkopcy łamiemy na mniejsze kawałki tak, by móc wyłożyć nimi spód naczynia. Moczymy każdy biszkopt w espresso i układamy je ściśle koło siebie na dnie. Na biszkopcy nakładamy warstwę masy. Układamy kolejne warstwy biszkoptów i masy do zapelnienia całego naczynia lub do osiągnięcia docelowej wysokości deseru. Posypujemy wierzch kakao i odstawiamy do lodówki na co najmniej godzinę.