



Tiramisu fara oua - reteta clasica

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	un pachet de pişcoturi – așa-numiții „biscuiți savoiarzi” (200-250 g)	500 g	mascarpone
300 ml	smântână lichidă, pentru frișcă, minim 30% grăsime	100 g	zahăr
1 linguriță	de esență de vanilie	2 pliculețe	de zahăr vanilat
200-250 ml	espresso sau cafea tare îndulcită	30 ml	lichior amaretto
1 lingură	de cacao, pentru decorare		

Instructions

Ești mare amator de bunătăți și dorești ingrediente de cea mai bună calitate pentru rețeta tiramisu fără ouă? Instalează [aplicatia Selgros](#), prin care ai acces rapid la cele mai recente cataloage și funcționalități suplimentare, pentru a fi informat la zi despre ultimele promoții.

Pasul 1. Începe prin a amesteca brânza mascarpone cu zahărul pudră și zahărul vanilat.

Pasul 2. Adaugă esența de vanilie și amestecă bine, până se încorporează complet.

Pasul 3. Așază compoziția obținută într-un bol mare și las-o să se odihnească.

Pasul 4. În alt bol, cu un mixer, bate smântâna pentru frișcă până când devine fermă și adaug-o la compoziția de mascarpone. Amestecă totul cu grijă și lasă la frigider pentru 15-20 de minute.

Pasul 5. Amestecă într-un bol mic espresso-ul sau cafeaua tare cu lichiorul și lasă la răcit. Ia fursecurile și înmoaie-le rapid în cafea, fără să le lași să se îmbibe prea tare.

Pasul 6. Aranjează-le într-un strat pe fundul unei tăvi dreptunghiulare sau rotunde, în funcție de preferință.

Pasul 7. Adaugă o treime din crema de mascarpone și smântână pe stratul de pişcoturi. Așază încă un strat de biscuiți savoiarzi și adaugă o altă parte de cremă deasupra lor. Continuă în același fel, până când se termină pişcoturile. Ultimul strat trebuie să fie de cremă și poate fi aplicat cu ajutorul unui poș, pentru a orna mai frumos prăjitura.

Pasul 8. Pune tava cu tiramisu fără ouă la frigider, pentru cel puțin 4-5 ore. Cel mai bine este să stea peste noapte, astfel încât pișcoturile să absoarbă aroma cremei.

Pasul 9. Scoate tava de la frigider, presară pudră de cacao deasupra, porționează și servește.

Indiferent că ești un profesionist al bucătăriei sau doar un iubitor al bunătăților gastronomice, accesează secțiunea de rețete culinare Selgros, unde poți găsi inspirația de care ai nevoie.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tiramisu fara oua - reteta clasica

Stand 12.11.2023