



Tiramisu fără ouă, cu fructe

Steps: 2

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

	un pachet de pișcoturi – 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

Pasul 1. Pentru a obține un tiramisu fără ouă, cu fructe de pădure, va trebui să adaugi încă un strat la [reteta de tiramisu fara oua - reteta clasica](#).

Pasul 2. Fierbe la foc mic fructele cu zahăr, până încep să-și lase sucul, adaugă amidon, ca să capete consistența unui gem, și așază-le peste pișcoturi, înaintea stratului de cremă.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tiramisu fără ouă, cu fructe

Stand 12.11.2023