



Tiramisu cu mascarpone și ouă

Steps: 7

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	mascarpone	6	ouă
100 g	zahăr pudră	2 cești	de cafea tare
2 linguri	Amaretto sau rom	2 pachete	pișcoturi
	pudră de cacao amară pentru decor (sau așchii de ciocolată)		

Instructions

Această rețetă tiramisu cu mascarpone și ouă nu este recomandată copiilor deoarece conține alcool, dar, dacă, omiți acest ingredient, o poți servi și celor mici.

Începe prin a-ți alege cele mai bune ingrediente de care ai nevoie pentru un tiramisu. Ia-ti cardul Selgros și profită de toate avantajele magazinului de unde își fac cumpărăturile profesioniștii și pasionații de bunătăți.

Pasul 1. Pentru crema mascarpone rețeta originală, separă gălbenușurile de albușuri. Într-un bol mare, bate zahărul pudră cu gălbenușurile, cu mixerul, până ce amestecul se umflă și se albește.

Pasul 2. Adaugă mascarpone și o lingură din alcoolul ales și continuă să amesteci cu mixerul, până obții o cremă tiramisu omogenă. Lasă crema la rece.

Pasul 3. Bate albușurile spumă tare, apoi adaugă-le în amestecul de gălbenușuri și mascarpone cu mișcări ușoare.

Pasul 4. Ia un vas dreptunghiular cu pereții înalți și pune un strat de pișcoturi, pe care, în prealabil, le-ai înmuiat rapid în cafea tare amestecată cu restul de alcool.

Pasul 5. Acoperă cu jumătate din cantitatea de cremă, apoi formează un nou strat de pișcoturi înmuiate în cafea.

Pasul 6. Acoperă totul cu restul de cremă și dă tava la frigider, minimum 4 ore.

Pasul 7. Înainte de servire, pudrează tiramisu din belșug cu cacao amară sau cu așchii de ciocolată.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tiramisu cu mascarpone și ouă

Stand 26.11.2023