



Tiramisu cu mascarpone și frișcă fără ouă

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

250 g	mascarpone	75 g	zahăr pudră
200 ml	smântână lichidă grasă	1 linguriță	extract de vanilie
200 ml	cafea tare	1 pachet	pișcoturi
1 lingură	lichior Marsala sau Amaretto		pudră de cacao

Instructions

Ouăle au, în general, rolul de liant într-un desert. Însă unele persoane nu agreează ideea de a consuma ouă crude. Această rețetă tiramisu cu mascarpone și frișcă fără ouă este perfectă în acest sens.

Nu ezita să încerci această rețetă delicioasă de tiramisu cu 250 g mascarpone și frișcă, iar, daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Pune mascarpone într-un bol, adaugă zahărul pudră și vanilia și bate cu un mixer, până obții o cremă omogenă, mai groasă.

Pasul 2. Tot cu un mixer, bate smântâna până devine frișcă.

Pasul 3. Apoi încorporează frișca în amestecul de mascarpone, folosindu-te de o spatulă.

Pasul 4. Toarnă cafeaua rece într-un bol și adaugă alcoolul.

Pasul 5. Tapetează cu hârtie de copt fundul unei tăvi cu pereții mai înalți și assemblează desertul.

Pasul 6. Înmoaie pișcoturile rapid în cafea și formează un strat în tavă, acoperă cu cremă și repetă, ultimul strat fiind din mascarpone.

Pasul 7. Lasă prăjitura la frigider pentru a se încheaga, timp de 6 ore.

Pasul 8. Servește prăjitura pudrată cu cacao.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

