



## Tort tiramisu cu pișcoturi, mascarpone și frișcă

Steps: 8

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

60	pișcoturi	400 ml	smântână lichidă grasă
300 g	mascarpone	200 g	zahăr pudră
100 ml	cafea tare rece	200 g	căpșuni proaspete
2 linguri	cacao amară		

### Instructions

Acest desert este potrivit atât pentru mesele de zi cu zi, cât și pentru cele festive. Un tort tiramisu cu pișcoturi și mascarpone și frișcă, decorat cu căpșuni, poate fi o alegere excelentă pentru o sărbătoare.

**Pasul 1.** Pune mascarpone, zahărul pudră și 1 lingură de cafea într-un bol și mixează totul.

**Pasul 2.** Bate smântâna până obții frișcă și încorporează-o în crema de mascarpone cu ajutorul unei spatule.

**Pasul 3.** Toarnă restul de cafea într-un bol.

**Pasul 4.** Taie jumătate din căpșuni în felii subțiri.

**Pasul 5.** Ia o tavă cu pereți înalți pentru a asambla tortul.

**Pasul 6.** Înmoaie rapid pișcoturile pe ambele părți și montează tortul alternându-le cu straturi de cremă și de căpșuni.

**Pasul 7.** Ultimul strat trebuie să fie de cremă.

**Pasul 8.** Dă tortul la rece timp de 3 ore, iar, înainte de servire, pudrează cu cacao și decorează cu căpșuni.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**