

Tiramisu

Toplam 45 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 10 dk

8 kişilik

Orta

~420 kcal

Açılış 2/10

Kahveyle 1 slatın kedidili ve mascarpone kremasıyla hazırlanan İtalyan tatlısı.

Malzemeler

- 24 adet Kedidili bisküvi
- 400 gr Mascarpone peyniri
- 3 adet Yumurta sarısı
- 0.8 su bardağ Şeker
- 200 ml Krema
- 1.5 su bardağ Espresso
- 2 yemek kaşığı Kakao

Yapılış

1. Yumurta sarısı ve şekeri benmari üzerinde 6-7 dakika çırparak pişirin.
2. Karışımın içine mascarpone ve kremayı ekleyip pürüzsüz olana kadar çırpın.
3. Kedidillerini soğumuş espressoya 15 saniye batırıp kaba dizin.
4. Üzerine kremanı yarısını yayın ve ikinci katı aynı şekilde hazırlayın.
5. Tatlıyı buzdolabında en az 4 saat dinlendirin.
6. Servisten önce kakao serpin.

PÜF NOKTASI

Kedidillerini kahveye 1 saniye batırıp karışımın üzerine 1 dakika bekletirseniz tatlı daha lezzetli olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kakaoyu servis öncesi eleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta