

# Venedik Tiramisu Kup

Toplam 270 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 13/10

Tiramisu, kahveyle ıslatılmış kedi dili bisküvileri mascarpone kreması ve kakao ile katlayan soğuk İtalyan tatlısıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Mascarpone
- 300 ml Krema
- 180 gr Kedi dili bisküvi
- 300 ml Sert kahve
- 50 ml Marsala şarap
- 5 yemek kaşığı Şeker
- 2 yemek kaşığı Kakao

## Yapılış

1. Kahveyi hazırlayın. Marsala şarap ile karıştırın ve soğutun.
2. Mascarpone, krema ve şekeri koyu kıvamına kadar çırpın.
3. Bisküvileri kahveye 2 saniye batırın. Kupları tabanına dizin.
4. Üstüne mascarpone kremasını sürün ve soğutun.
5. İkinci bisküvi ve krema katlarını şekilde tamamlayın.
6. Kupları en az 4 saat buzdolabında dinlendirin.
7. Servis anında kakao eleyip soğuk çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Bisküviyi kahveye birkaç saniye batırarak kup içinde dağılımları artırın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kakaoyu servis anında eleyip soğuk sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt