

Tiramisu

Előkészítés: .

Elkészítési idő: fél óra

Mennyiség: 24 db



Hozzávalók:

- 25 dkg babapiskóta
- 0,5 dl mandulalikőr
- 25 dkg Mascarpone sajt
- 6 ek porcukor
- 1 cs. vaníliás cukor
- 2 ek instant kávé
- 1 ek keserű kakaópor
- 1 tk zselatin por
- 2 dl tejszín

Elkészítés:

1. A babapiskóta felét egy tálba rétegezzük. A kávé elkeverjük 1 dl vízzel, 2 ek porcukorral. Ezzel meglocsoljuk a tálba rakott babapiskótát és félre tesszük.
2. A tejszínt felforjítjuk, majd hozzáadjuk a maradék cukrot, a vaníliás cukrot és tovább forjítjuk. A zselatint kevés forró vízben feloldjuk és a krémsajthoz keverjük, a mandula likőrrel együtt és óvatosan összeforgatjuk a tejszínhabbal.
3. A krém felét a babapiskótára kenjük, majd a maradék babapiskótát bele mártogatjuk a kávé keverékbe és a krém tetejére rakosgatjuk őket. Erre kerül a krém másik fele. A tetejére keserű kakaóport szitálunk. Két órára hűtőbe tesszük.