

Tiramisu bez syrových vajec

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g smetany na šlehání s 35% tuku
- 100g cukru

Préparation

1. Po docela dlouhé době bez zveřejnění nového receptu jsem zpět s trochu speciálním tiramisem, protože je bez syrových vajec, takže je vhodné pro všechny, včetně těch s šetrnějšími šetrnými a malými dětmi.
2. Recept je extrémně jednoduchý, zejména pokud použijete komerční sušenky, a i když má jinou texturu než klasický tiramis (toto je pevnější), tento dezert je stejně lahodný. Ingrédients : Použil jsem kakao v prášku od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (partnerský).
3. čas přípravy : 25 minut + odpočinek v lednici Pro 6 až 8 osob : Ingrédients : mascarpone smetany na šlehání s 35% tuku cukru Použijte sušenky piškotových nebo domácích QS mírně oslazené kávy Kakao v prášku bez cukru Recept : Uvolněte mascarpone pomocí metly.
4. Lehce šlehejte smetanu na šlehání na mírnou šlehačku a přidávejte cukr.
5. Jemně smíchejte obě přípravy a poté přejděte k montáži.
6. Namočte sušenky na několik sekund do mírně teplé kávy a poté je rozložte na dno nádoby.
7. Pokryjte polovinou smetany a poté opakujte: znovu vrstvu sušenek, poté zbytek smetany (něco jsem si nechal na ozdobení).
8. Umístěte tiramis do lednice na minimálně 2 až 3 hodiny.
9. Při podávání posypte kakaem v prášku a vychutnejte si to!