# Tiramisu s lískovšmi o ížky a kávou

## Ingrédients

• 3 vejce
• 70g cukru
• 500g mascarpone
• 100g pyré z lískovš ch o íž k
• 200ml espressa

## Préparation

1. Po klasickém tiramisu, tiramisu bez syrovš ch vajec, tiramisu od Karima Bourgiho, verzi kolá e, jsem p ed n kolika tš dny ud lal tiramisu verzi s pistáciemi… takŠe bylo nutné ud lat i verzi s lískovšmi o íž ky!

2. S kávou samoz ejm , protoŠe tuto kombinaci miluji, ale m Šete si p ipravit mléko na namá ení s lískovšmi o íž ky podle vzoru pistáciového, pokud to nemáte rádi; také m Šete upravit recept na krém tiramisu bez syrovš ch vajec, pokud je recept ur en pro t hotné Šeny nebo malé d ti ý Jinak je recept velmi jednoduchš ý a rychlš ý na p ípravu, ale bude pot eba trochu trp livosti a n kolik hodin v lednici, neŠ ý si na n m pochutnáte!

3. Ingredience : PouŠil jsem pyré z lískovš ch o íž k ý a kávu Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celš web (není affiliate).

4. as p ípravy : 20 minut + odpo inek v chladu Pro 8 osob : Ingredience : P ibliŠn ý t icet piž kot 3 vejce cukru mascarpone pyré z lískovš ch o íž k espressa QS nasekanš ch lískovš ch o íž k Recept : Odd lte bílky od Šloutk .

5. lehejte Šloutky s cukru, dokud nezeŠloutnou, poté p idejte mascarpone a pyré z lískovš ch o íž k ý a ž lehejte, dokud nedostanete homogenní krém.

6. Poté ž lehejte bílky s zbš vajícího cukru, dokud nejsou pevné, a jemn ý je p idejte do p edchozí sm si pomocí st rky.

7. Nyní p ejd te k montáŠi: namo te piž koty do teplé kávy a umíst te je na dno važ eho plechu.

8. Poté nalijte polovinu krému mascarpone/lískové o íž ky navrch, vyhla te povrch a opakujte: vrstvu namo enš ch piž kot , poté zbytek krému (mezi jednotlivšmi vrstvami jsem p idal n kolik celš ch lískovš ch o íž k ).

9. Umíst te tiramisu do lednice na minimáln ý 4 hodiny, poté ho posypte neslazenšm kakaem a nasekanšmi lískovšmi o íž ky, neŠ ý si na n m pochutnáte!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com