

Tiramisu sen ovoĵ

Ingrédients

- 500g da mascarpone
- 400g da likva kremo kun 35% grasa enhavo
- 100g da sukero

Préparation

1. Post sufi e da tempo sen publikigi novan recepton, jen mi revenas kun iom speciala tiramisu ar ĉi estas sen krudaj ovoĵ, do adapti ĉi al ĉiuj, inkluzive de gravedaj virinoj kaj junaj infanoj.
2. La recepto estas ekstreme simpla, precipe se vi uzas komercajn biskvitojn, kaj se la teksturo estas malsama de la klasika tiramisu (ĉi tiu estas pli firma), tamen ĉi tiu deserto ne estas malpli bongusta Ingrediencoj : Mi uzis kakaon pulvoro de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (aliigita).
3. Preparotempo : 25 minutoj + restado en la fridujo Por 6 ĉis 8 personoj : Ingrediencoj : da mascarpone da likva kremo kun 35% grasa enhavo da sukero Trideko da biskvitoj en kulerformo komercaj a memfaritaj QS de kafo iomete dol igitu Kakao en pulvoro sen sukero Recepto : Mildigu la mascarpone kun frapilo.
4. Batumu la likvan kremon ĉis a mo ne tro firma aldonante la sukeron.
5. Delikate miksu ambaĵ preparojn, kaj poste da rigu kun la muntado.
6. Trempu la biskvitojn kelkajn sekundojn en la kafo ne tro varmega, poste disdonu ĉilin en la fundo de plado.
7. Kovru per duono de la kremo, kaj poste ripetu: denove tavolo de biskvitoj, kaj poste la resto de la kremo (mi konservis iom flanke por prucigi ĉin).
8. Metu la tiramisu en la fridujon dum minimumo 2 ĉis 3 horoj.
9. Kiam servi, utu ĉin per kakao en pulvoro kaj ĉuu!