

Munaton tiramisu

Ingrédients

- 500g mascarponea
- 400g kermavaahtoa, jossa 35% rasvaa
- 100g sokeria

Préparation

1. Melko pitkään aikaan julkaisematta uutta reseptiä, tässä olen taas vähän erikoisella tiramisulla, koska se on ilman raakoja munia, joten se sopii kaikille, mukaan lukien raskaana oleville ja pienille lapsille.
2. Resepti on erittäin yksinkertainen, varsinkin jos käytät kaupasta ostettuja keksejä, ja vaikka rakenne onkin erilainen kuin klassisessa tiramisussa (tämä on kiinteämpi), tämä jälkiruoka on silti herkullinen Ainesosat: Käytin Valrhonan kaakaojauhetta: ILETAITUNGATEAU-koodi 20% alennukseen koko sivustolla (affilioitu).
3. Valmistusaika: 25 minuuttia + lepo jääkaapissa 6–8 hengelle: Ainesosat: mascarponea kermavaahtoa, jossa 35% rasvaa sokeria Noin kolmekymmentä teollista tai kotitekoista lusikkakeksiä QS hieman makeutettua kahvia Sokeroimatonta kaakaojauhetta Resepti: Rentouta mascarpone vispilällä.
4. Vatkaa nestemäinen kerma hieman kiinteäksi kermavaahdoksi lisäämällä sokeria.
5. Sekoita varovasti molemmat seokset ja siirry sitten kokoamiseen.
6. Kasta keksit muutamaksi sekunniksi ei liian kuumaan kahviin ja aseta ne sitten astian pohjalle.
7. Peitä ne puolikkaalla kermasta ja toista: jälleen yksi kerros keksejä, sitten loppu kermasta (jätin hieman sivuun pussittamiseen).
8. Aseta tiramisù jääkaappiin vähintään 2–3 tunniksi.
9. Tarjoilun yhteydessä ripottele kaakaojauhetta ja nauti!