

Tiramisu bez jajek

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g mietany 35% tłuszczu
- 100g cukru

Préparation

1. Po doświadczeniu czasie bez publikowania nowego przepisu, wracam z trochę lżejszym tiramisem, ponieważ jest bez surowych jajek, więc odpowiednio dla każdego, w tym kobiet w ciąży i małych dzieci.
2. Przepis jest niezwykle prosty, zwłaszcza jeśli używasz kupnych herbatników, a jeśli tekstura różni się od klasycznego tiramisu (to jest bardziej zwarte), to ten deser nie jest mniej pyszny. Składniki: Użyj kakao w proszku Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całą stronę (afiliacja).
3. Czas przygotowania: 25 minut + chłodzenie w lodówce Dla 6 do 8 osób: Składniki: mascarpone mietany 35% tłuszczu cukru. Około trzydziści podanych biszkoptów kupnych lub domowych. QS lekko sódzonej kawy. Kakao w proszku bez cukru. Przepis: Rozluń mascarpone przy pomocy trzepaczki.
4. Ubijaj mietany na niezbyt sztywny bit mietany, dodaj cukier.
5. Delikatnie połącz oba przygotowania, a następnie przejdź do składania.
6. Zamaczaj herbatniki na kilka sekund w nie za gorącej kawie, następnie rozłóż je na dnie formy.
7. Pokryj powłoką kremu, a następnie powtórz: ponownie warstwa herbatników, a potem reszta kremu (trochę zostawić na bok do dekoracji).
8. Umieść tiramisu w lodówce na minimum 2 godziny.
9. Podczas serwowania, posyp go kakao w proszku i ciesz się!