

Tiramisu fără ou crude

Ingrédients

- 500g de mascarpone
- 400g de smântână lichidă cu 35% grăsime
- 100g de zahăr

Préparation

1. După destul de mult timp fără a publica o nouă rețetă, mă întorc cu un tiramisu puțin special, deoarece este fără ou crude, deci adaptat pentru toată lumea, inclusiv femeile însărcinate și copiii mici.
2. Rețeta este extrem de simplă, mai ales dacă folosiți biscuiți din comerț, și dacă textura este diferită de tiramisu-ul clasic (acesta este mai ferm), acest desert nu este cu nimic mai puțin delicios. Ingrediente : Am folosit cacao pudră de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).
3. Timp de preparare : 25 minute + odihnă la frigider Pentru 6 până la 8 persoane : Ingrediente : de mascarpone de smântână lichidă cu 35% grăsime de zahăr Aproximativ treizeci de biscuiți cu lingura industriali sau făcuți în casă QS de cafea ușor îndulcit Cacao pudră fără zahăr Rețetă : Îndulciți mascarponele cu un tel.
4. Bateți smântâna lichidă până devine friabilă nu prea ferm, adăugând zahărul.
5. Amestecați cu grijă cele două preparate, apoi treceți la asamblare.
6. Îmbibați biscuiții câteva secunde în cafeaua nu prea caldă, apoi adăugați-i pe fundul unui vas.
7. Acoperiți cu jumătate din cremă, apoi repetați: din nou un strat de biscuiți, apoi restul de cremă (am pus strat puțin departe pentru a o decora).
8. Puneți tiramisu-ul la frigider timp de minimum 2 până la 3 ore.
9. La momentul servirii, presărați-l cu cacao pudră și bucurați-vă !