

Tiramisu bez surových vajec

Ingrédients

- 500g mascarpone
- 400g tekutej smotany s 35% tuku
- 100g cukru

Préparation

1. Po dosýdľhom ase bez zverejnenia novej receptúry som späýs trochu žpeciálnym tiramisu, pretoŠe je bez surových vajec, takŠe je vhodné pre všetkých, vrátane tehotných Šien a malších detí.
2. Recept je extrémne jednoduchš, najmä ak pouŠijete priemyselné sušienky, a aj keýje textúra iná ako pri klasickom tiramisu (toto je pevnejšie), tento dezert je rovnako chutný Ingredencie : PouŠil som kakao v práčku od Valrhona: kód ILETAITUNGATEAU na 20% z avu na celom webe (partnerský odkaz).
3. as prípravy : 25 minút + odpoinok v chladni ke Pre 6 až8 osôb : Ingredencie : mascarpone tekutej smotany s 35% tuku cukru PribliŠne tridsa ýpriemyselných alebo domácich pičkôt QS kávy jemne osladenej Kakao v práčku bez cukru Recept : Uvo nite mascarpone pomocou metly.
4. ahaýte tekutú smotanu na nie prílišpevnšýž aha ku a pridáýte cukor.
5. Jemne zmiežáýte obe prípravy a potom prejdýte na montáŠ.
6. Namá aýte sušienky nieko ko sekúnd do nie prílišhorúcej kávy a potom ich rozloŠte na dno nádoby.
7. Zakryte polovicou smotany a potom opakúýte: znova vrstvu sušienok, potom zvyšok smotany (trochu som si nechal na ozdobenie).
8. Umiestnite tiramisu do chladni ky na minimálne 2 až3 hodiny.
9. Pri podávaní ho posýpte kakaom v práčku a vychutnáýte si to!