

Tiramisu bila mayai

Ingrédients

- 500g ya mascarpone
- 400g ya krimu ya maji asilimia 35% ya mafuta
- 100g ya sukari

Préparation

1. Baada ya muda mrefu bila kuchapisha mapishi mapya, nimeamua kurudi na tiramisu maalum kwa kuwa haina mayai mabichi, hivyo inafaa kwa kila mtu, ikiwekwa wanawake wajawazito na watoto wadogo.
2. Mapishi ni rahisi sana, hasa ukitumia biskuti za dukani, na ingawa umbo ni tofauti na tiramisu ya kawaida (hii ni ngumu zaidi), kitindamlo hiki ni kitamu vilevile Viungo : Nimetumia kakao ya unga kutoka Valrhona : nambari ILETAITUNGATEAU kupunguzwa 20% kwenye tovuti nzima (affiliate).
3. Tandika mascarpone na whisk.
4. Piga krimu na upewe kiasi kidogo kwa kuongeza sukari.
5. Changanya maandalizi mawili kwa upole, kisha endelea na kuanda.
6. Chovya biskuti sekunde chache kwenye kahawa isiyo moto sana, kisha zigawa kwenye sahani.
7. Funika na nusu ya krimu, kisha rudia: safu nyingine ya biskuti, kisha krimu iliyobaki (nimeweka kidogo pembeni kwa ajili ya kupamba).
8. Weka tiramisu kwenye friji kwa muda usiopungua masaa 2 hadi 3.
9. Wakati wa kutumikia, nyunyiza kakao ya unga na ujifurahishe!