



Loki Kipia

www.loki-kipia.pl



Malinowe tiramisu

Porcje: 2
Czas przygotowania: 60 minut
Trudność: łatwe

Składniki:

- maliny mrożone – 300 g,
- maliny świeże – 100 g,
- mascarpone – 200 g,
- ciasteczka amaretti – 70 g,
- cukier – 30 g,
- masło – 30 g,
- cukier puder – 30 g,
- jajka – 2 sztuki,
- kawa espresso – podwójne,
- biała czekolada – do dekoracji,

Sposób przygotowania:

1. Wrzucić masło na patelnię i rozpuścić je na małym ogniu. Dodaj cukier i poczekaj aż się rozpuści oraz odrobinę zbrązowieje. Dodaj mrożone maliny. W tym momencie cukier zacznie zastygać i zaczną robić się bryłki, ale nie martw się tym. Gdy maliny się rozpadną, a bryłki cukru rozpuszczą, wyłącz ogień. Teraz możesz zacząć przecierać maliny przez sitko. W ten sposób pozbywasz się pestek.
2. Oddziel białka od żółtek. Do żółtek dodaj cukier puder i ubij je, aż powstanie jasna i puszysta masa.
3. Do białek dodaj odrobinę soli i ubij na sztywną pianę.
4. Do przetartych malin dodaj mascarpone i rozluźnij serek za pomocą ubijaczki ręcznej.
5. Do mascarpone dodaj ubite żółtka w trzech turach - delikatnie mieszając ubijaczką ręczną.



Loki Kipia

www.loki-kipia.pl



6. Potem w taki sam sposób dodaj ubitą z białek pianę. Tym razem mieszając szpatułką.
7. W ostudzonej kawie espresso zanurz każde ciasteczko. Układaj warstwy: ciasteczka, maliny, krem. Ułóż na kremie świeże maliny i starkowaną białą czekoladę. Włóż do lodówki na minimum 2 godziny. Smacznego!