

Rețetă de tiramisu

Liceul Teoretic „Vasile Alecsandri”

12/1/2020

Alexia-Stefana Obreja

1 Ingrediente:

- Pentru umplutura:
 1. 500 grame de mascarpone
 2. 50 grame de zahăr (aproximativ 5 linguri)
 3. 5 ouă
 4. 2 esențe de vanilie
- Pentru blat+ornare:
 1. 2 pachete de pișcoturi
 2. 500 ml de cafea slabă, puțin îndulcită
 3. O ciocolată neagră sau pudră de cacao

2 Mod de preparare:

Pasul 1:-se prepara cafeaua pe care o îndulcim foarte puțin, iar mai apoi se lasă la răcit

-se separa gălbenușurile de albușuri în 2 boluri, iar mascarponele se muta din recipientul său într-un al 3 lea bol

-gălbenușurile se amesteca cu zahărul cu ajutorul unui mixerului timp de 1 minut, iar peste mascarpone turnam cele 2 esențe de vanilie amestecand ușor timp de 1 minut

-apoi, turnam gălbenușurile peste mascarpone și amestecam cu ajutorul unei spatule până ce acestea devin o pastă omogenă

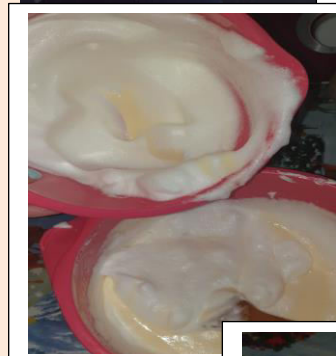
Întreaga compoziție se lasă la rece în frigider timp de 10 minute



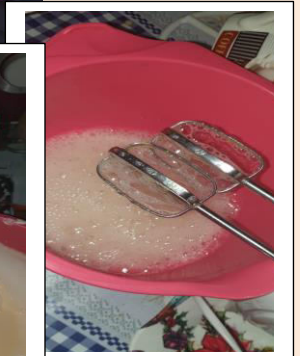
imagini

De pe

parcursul



prepararii



Rețetă de tiramisu

Pasul 2:-se pregătește o tavă peste care vom „construi” straturile tiramisului

-se înmoaie fiecare pișcot in cafea iar mai apoi se așează pe tavă

-peste pișcoturi se toarna un strat de cremă

-se repetă acest procedeu în funcție de numărul de straturi dorite

-la final se presară deasupra ciocolata rasă sau pudra de cacao



REZULTATUL FINAL

