




Tiramisu na keto spodzie

 Barbara Strużyna

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto spód (zamiast biszkoptów): - serek mascarpone - 500 g
słodka śmietana do ubijania - 200 g
mąka migdałowa - 250 g
serek mascarpone - 250 g
espresso mocne 2 filiżanki - 100 ml
jajka - 4 szt.
erytrytol - 25 g
masło - 25 g
wanilia ekstrakt - 1 łyżeczka
sól - - szczypta
erytrytol - 25 g
kakao - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
orzechy włoskie - 50 g
Masa kawowa: -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki ciasta przekładamy do miski i miksujemy ze sobą. Naczynie (ładne) w którym ma być przygotowane ciasto wykładamy papierem do pieczenia (gnieciemy go najpierw w rękach i wykładamy nim naczynie). Piekarnik rozgrzewamy góra-dół 180 stopni (bez termoobiegu). Wkładamy ciasto i pieczemy 30 min, studzimy na kratce.

KROK 2: Ciasto wykładamy z papieru i z powrotem wkładamy do naczynia. Zalewamy jedną filiżankę espresso (50 ml) i czekamy aby wchłonęło.

KROK 3: Śmietanę słodką 32% ubijamy ze szczyptą soli, następnie dodajemy erytrytol i łyżka po

łyżce serka mascarpone, ekstrakt waniliowy i na końcu wlewamy kawę. Chwilę mieszamy.

KROK 4: Masę wykładamy na ciasto i posypujemy kakao połączonym z łyżeczką erytrytolu. Wykładamy orzechy lekko pokruszone. Schładzamy w lodówce.

Smacznego