Tiramisu z podłużnymi biszkoptami

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

- biszkopciki podłużne - 24 szt.
- mocna włoska kawa - - trochę
- jajka - 3 szt.
- cukier - 2 łyżka
- mascarpone - 500 g
- sól - - szczypta
- kakao - - trochę
- maliny - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka bardzo dokładnie myjemy, a następnie wyparzamy wrzątkiem. Oddzielamy białka od żółtek. Do żółtek dodajemy cukier i ubijamy, aż uzyskamy gęstą, jasną, puszystą masę. Cały czas ubijając dodajemy w 3 partiach serek mascarpone. Na koniec masa powinna być gładka i gęsta. Ubijamy białka ze szczyptą soli, aż uzyskamy sztywną pianę. Dodajemy ją do żółtek z serkiem mascarpone i delikatnie mieszamy aż uzyskamy gładką masę.
Deser przygotowujemy w blaszce (formie) o wymiarach 21x21cm lub w pucharkach (wysokich szklankach). Na dnie układamy biszkopty i nasączamy je zaparzoną kawą kawą (polewamy każdy biszkopt około 2 łyżeczkami kawy), na nie wykładamy połowę kremu mascarpone i posypujemy kakao. Układamy drugą warstwę biszkoptów, nasączamy je kawą i nakrywamy warstwą kremu. Całość wyrównujemy i posypujemy kakao. Odstawiamy deser do lodówki na co najmniej 3 godziny, a najlepiej na całą noc.

Przed podaniem posypujemy deser jeszcze raz kakao i dekorujemy świeżymi malinami.