




Tort tiramisu

 STOPKA

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

Warto wiedzieć:

 35 min

 7 porcji

Składniki:

Biskopt: -

jaja - 6 szt.

mąka pszenna - - 1 szklanka

cukier - 1 szklanka

aromat waniliowy lub śmietankowy

- - kilka kropel

Krem: -

serek mascarpone - 750 ml -

śmietana 36 % - 250 ml

cukier puder - 100 g

powidła śliwkowe - 2-3 łyżka

Poncz: -

zaparzona kawa - 1/2 szklanka

likier - 1/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Biskopt: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo wsypywać cukier. Następnie dodawać po jednym żółtku. Na koniec łyżką wmieszać mąkę, mieszać tylko do połączenia składników. Ciasto przelać do tortownicy o średnicy 24 cm (dno tortownicy wyłożyć pergaminem, boków nie smarować). Piec około 40 minut w 180 C. Upieczone ciasto wystudzić i przekroić na 3 blaty.

KROK 2: Krem:

Śmietanę z serkiem wymieszać, potem dobrze ubić, pod koniec dodać cukier.

Pierwszy blat biskoptu nasączyć kawą wymieszaną z alkoholem / likierem.

Posmarować cieniutką warstwą powideł, nałożyć 1/3 kremu. Przykryć drugim blatem biskoptu,

nasączyć kawą, posmarować powidłami, nałożyć 1/3 kremu i przykryć ostatnim blatem. Czynności

powtórzyć. Ostatnia warstwa kremu jest cieniutka. Wierzch tortu udekorować resztą kremu i posypać kakao.

Tort schłodzić przez kilka godzin w lodówce.