ТИРАМИСУ

Тирамису́ (итал. Tiramisù, «взбодри меня» от гл. tira — тяни, mi — меня, su — вверх) — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие продукты: сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком.

Похоже, что тирамису это самый популярный десерт в мире! А если не заморачиваться с выпечкой печенья "савоярди" - это самый простой и быстрый в приготовлении десерт!

Этот тирамису я приготовила ровно за пять минут! Я уже была одета, чтобы идти в гости, и вдруг мне пришла идея не идти с пустыми руками, а взять с собой десерт. До этого на неделе я уже купила все ингредиенты, планируя его приготовить. А тут вдруг решила все сделать "на лету".

Понадобится:

сыр маскарпоне - 500 граммов

яйца - 4 штуки

печенье "савоярди" - упаковка

натуральный кофе - 2-3 чашки

коньяк (или любое другое крепкое спиртное) - чайная ложка

какао порошок - 3 столовые ложки

сахар - 4 столовые ложки

Приготовление:

Сделай кофе и остуди его.

Отдели белки от желтков. Желтки взбей с сахаром до однородной белой массы. Добавь в желтки маскарпоне.

Белки взбей в крепкую пену. И соедини с желтками и маскарпоне.

В кофе добавь спиртное. Обмакни "савоярди" в кофе и уложи в красивую посуду порционно.

Залей получившимся кремом.

Присыпь какао порошком.

Отправь в холодильник на 3-4 часа.

Мой тирамису попало в холодильник уже в гостях, но как раз успело пропитаться, пока дело дошло до десерта!

Но нельзя забывать, что это абсолютно не детский десерт. В его состав входят сырые яйца, кофе и алкоголь. Но обещаю, что вскоре после классического, я покалдую и поделюсь адаптированным детским рецептом!

На фото посуда и приборы Family Decor.