

Тирамису

Неодолив десерт за сите љубители на кафе. Почестете го вашето непце со овој кремав рецепт.

Потребни состојки:

- 350 г еспресо
- 6 лажици рум
- 2 пакувања 48 пишкоти (Ladyfingers)
- 6 жолчки
- 150 г шеќер
- 500 г маскарпоне
- 500 г слатка павлака – ладна
- 2-3 лажици какао

Начин на подготвување:

Направете појако еспресо и во него додадете 3 лажици рум. Пишкотите кратко потопете ги од двете страни во еспресото и наредете ги во сад (јас користев сад со димензии 25x40). Внимавајте да не впијат премногу течност бидејќи нема да можат да ја издржат тежината на кремот.

Во сад ставете ги жолчките, додадете шеќер и варете ги на пареа, со постојано мешање, околу 10-тина минути или додека не станат погусти и побледи. Кога се готови, оставете ги малку да се оладат.

Маскарпонето измешајте го со 3 лажици рум и со миксер соединете го со жолчките. Ладната павлаката изматете ја но не правете претерано цврсти врвови. Со шпатула соединете ги смесите. Половината ставете ја врз пишкотите и убаво измазнете. Повторете ја постапката и со вториот ред пишкоти. Врз него ставете го остатокот од кремот и убаво измазнете.

Тортата ставете ја во ладилник 4 часа но најдобро прекуноќ.

Пред да сервирате наросете со какао.