

Klasyczne tiramisu z ciemnym kakao

Klasyczne tiramisu z ciemnym kakao

ok. 16 porcji



średni

40 Min.



Składniki:

Składniki:

400 ml kawy rozpuszczalnej (mocnej i wysytudzonej)

100 ml likieru amaretto

200 g biszkoptów podłużnych

1 opak. Ciemnego Kakao Dr. Oetkera

Krem:

8 szt. żółtek *

200 g cukru

1000 g serka mascarpone

Sposób przygotowania:

Wystudzoną kawę wymieszaj z amaretto. Biszkopty zanurzaj szybko w kawie i wyłóż nimi dno blaszki o wym. 23 x 33 cm, posyp kakao. Żółtka utrzyj z cukrem na jasną puszystą masę, następnie partiami dodaj serek mascarpone i krótko zmiksuj do zgęstnienia kremu. Połowę kremu wyłóż na warstwę biszkoptów, posyp kakao następnie ułóż kolejną warstwę nasączonych biszkoptów, posyp kakao. Na wierzch wyłóż równomiernie resztę kremu i posyp kakao. Wstaw do lodówki na 12 h lub całą noc do schłodzenia.

Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- * Jajka przed oddzieleniem żółtek umyj i sparz gorącą wodą.
- Do przygotowania Tiramisu możesz użyć również [tortownicy o śr. 24 cm](#).