

Tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika avril

bombowy deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże opakowanie podłużnych biszkoptów (400 g) -
- 2 galaretki o dowolnym smaku -
- 2 Danio (400 g) -
- kubek śmietany 30% -
- 1-2 łyżeczek cukru pudru -
- szklanka herbatki owocowej lub wody z sokiem -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Galaretki zrobić w połowie wody (tzn. 0,5 l wrzątku + dwie galaretki), ostudzić.
- 2.** W tym czasie ułożyć biszkopty na dnie blachy, nasączyć polewając łyżeczką każde ciastko herbatą lub wodą z sokiem.
- 3.** Ubić schłodzoną śmietaną, w trakcie dodać cukier puder. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo serki homogenizowane.
- 4.** Do powstałej masy wlać schłodzone galaretki. Powinny być w stanie ciekłym.
- 5.** Wyłożyć połowę masy na nasączone biszkopty, ułożyć kolejną warstwę biszkoptów i znowu przykryć masą.
- 6.** Zostawić do stężenia można górę ciasta posypać startą czekoladą lub roztopić pół tabliczki w kąpielii wodnej a następnie przyozdobić w &esy-floresy& i schłodzić w lodówce.