Tiramisu gruszkowo-czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Przepis z &Pascal po prostu gotuj!& - robię to bardzo często
Wiecie jak można przetłumaczyć nazwę tego deseru? Jako &popraw mi nastrój& albo &podnieś mnie na duchu&. I właśnie tak działa tiramisu.

Czas przygotowania: 15 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- soczyste gruszki - 3 szt.
- filiżanka schłodzonej mocnej kawy -
- amaretto - 50 ml
- jaja, białka oddzielone od żółtek - 4
- cukier puder - 60 g
- mascarpone - 150 g
- markiz czekoladowych - 8
- kakao - 30 g

Etapy przyrządzania:

1.

1. Pokrój gruszki w kosteczkę i zanurz w kawie.
2. Ubij kogel-mogel z żółtek i cukru pudru. Dodaj do kogla-mogla mascarpone i 2 łyżki amaretto. Delikatnie wymieszaj.
3. W drugiej misce ubij białka na sztywno ze szczyptą soli i dodaj je bardzo delikatnie do masy.
4. Dno szklanych pucharków wyłóż gruszkami z kawą i posyp pokruszonymi markizami (po dwie na każdą szklankę).
5. Wlej do każdego pucharka jeszcze po jednej łyżce amaretto, a na to nałóż mus.
6. Posyp z wierzchu gorzkim kakao i wstaw deser na kilka godzin do lodówki.

Uwagi:
Najlepiej smakuje jak postoi 1 dzień