

Jahodové tiramisu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

965 kalorií , 15 g cukrů , 18 g tuků , 96 g bílkovin

Autor: veka

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodove-tiramisu>

Příprava

Jahody a piškoty pokapeme griotkou.
Smetanu ušleháme s 20 g cukru a vanilkovým cukrem. Zbylý cukr a tvaroh utřeme. Do kastrůlku dáme studenou vodu a na pět minut do ní ponoříme želatinu, aby změkla. Pak ji trochu zahřejeme a mícháme, dokud se nerozpustí. Necháme vychladnout. Do smetany vmícháme jahody a želatinu a vše spojíme s tvarohovým krémem. Formu vyložíme potravinovou fólií tak, abychom jí mohli tiramisu překrýt. Na dno formy rozložíme tenké plátky jahod, na ty dáme část tvarohového krému a na něj piškoty. Pokračujeme ve vrstvení, dokud nespotřebujeme všechny suroviny. Nakonec přetáhneme fólií a necháme dezert vychladit a zpevnit, nejlépe přes noc.



Ingredience

- ✓ 200 g cukru krupice
- ✓ 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 500 g jemného tvarohu
- ✓ 1 sáček vanilkového cukru
- ✓ 300 g jahod
- ✓ 7 lžíc Griotky
- ✓ 32 cukrářských piškotů
- ✓ 4 plátky želatiny

Kategorie

Výjimečný den, Výjimečný den, Léto, Léto, Finančně náročnější, Finančně náročnější, Klasika, Klasika, Návštěva, Návštěva, Dezert, Dezert