

# Malinové tiramisu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

4551 kalorií , 45 g cukrů , 309 g tuků , 194 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

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

## Příprava

Troubu předehřejeme na 180 °C. Čokoládu nahrubo nastroháme.

Pět žloutků utřeme s 1/2 moučkového cukru do pěny. Sníh z pěti bílků ušleháme se špetkou soli a zbytkem cukru do tuha, promícháme jemně se žloutkovou pěnou, vanilkovým cukrem a prosátou moukou. Těsto rozetřeme na plech s pečícím papírem a pečeme 8-10 minut.

Žloutky ze 3 vajec utřeme s krupicí do pěny, jemně vetřeme mascarpone plus sníh ušlehaný ze 3 bílků a 1/2 nastrohané čokolády. Šťávu ze dvou pomerančů promícháme s likérem.

Do skleněné hranaté misky položíme půlku plátu těsta a pokapeme jej 1/2 pomerančové šťávy. Těsto pomažeme částí mascarpone, poklademe 1/2 malin, přidáme další vrstvu mascarpone a zakryjeme těstem. Horní plát pokapeme pomerančem, pomažeme zbylým mascarpone, posypeme nastrohanou čokoládou a poklademe malinami. Necháme vychladit 4-6 hodin.



## Ingredience

- ✓ 100 g hořké čokolády
- ✓ 8 vajec
- ✓ 120 g cukru moučka
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 140 g hladké mouky
- ✓ 500 g mascarpone
- ✓ 6 lžic krupicového cukru
- ✓ 2 pomeranče
- ✓ 50 ml pomerančového likéru
- ✓ maliny

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Návštěva, Rodina, Moučník