

Rychlý tiramisu dezert



Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

2543 kalorií , **0 g** cukrů , **230 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/rychly-tiramisu-dezert>

Příprava

Nejprve vyšleháme mascarpone s cukrem. Postupně pak přidáváme vaječný likér. Nakonec lehce vmícháváme jemně čerstvě vyšlehanou šlehačku. Uvaříme si silnou kávu, kterou necháme vychladnout. Po vychladnutí do ní přidáme trochu likéru Amaretto. Touto kávou lehce poléváme polovinu cukrářských piškotů. Druhou část piškotů potíráme vyšlehaným krémem. Položíme na ně vrstvu namočených piškotů, navršíme opět krém. Ten posypeme kakaem, můžeme dozdobit lístky máty a dáme do lednice vychladit a ztuhnout, ideálně přes noc.

Ingredience

- ✓ 2 balení cukrářských piškotů
- ✓ 10 lžic vaječného likéru
- ✓ 1/2 kg mascarpone
- ✓ 4 lžíce cukru moučka
- ✓ 250 ml silné kávy
- ✓ 250 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ 8 lžic amareta
- ✓ troška kaka na posypání

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Rychlovka, Návštěva, Dezert