



ТИРАМИСУ

ИНГРИДИЕНТЫ

250 гр маскарпоне
4 яйца
4 ст ложки сахара
Печенье савоярди
Кофе эспресо
или пакетик (12)
растворимого в 150 гр воды

50 грамм ликера (в моем
случае калуа)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделяем белки от желтков , в желтки добавляем сахар и взбиваем миксером (можно как планетарный так и ручной) до практически белого состояния , затем добавляем по столовой ложке маскарпоне и на небольшой скорости смешиваем. . Если будут небольшие комочки можно слегка скорость увеличить и до однородного состояния довести нашу массу)

Далее взбиваем белки до плотных крепких пик (если убираете миксер то белок держит форму и не падает), обязательно в чистой не жирной посуде и чистым миксером)

Подготовили кофе с ликером/ сиропом объединив в одной миске.

Белки добавляем по 1/3 в основную массу и аккуратно снизу вверх, остальные белки добавляем и перемешиваем .

Торт в разъёмной форме 24см, застилаем ее пищевой плёнкой и выкладываем наш нежнейший крем, обмакиваем савоярди полностью в кофе но резко, чтобы оно не впитало сильно много жидкости, и выкладываем в крем немного утапливаем печенье в него , далее слой крема и так же печенье) последним должен быть слой печенье тк это потом будет дном) ставим в холодильник на ночь.

Утром снимаем разъёмную часть Формы сверху тортика кладём тарелку или подложку на которой будет ваш десерт и резко переворачиваем) ставим на стол и снимаем пленку)

Посыпать можно какао или тертым шоколадом.