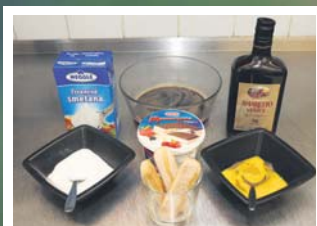


Nedělní Blesk vás naučí vařit: Krok za krokem

Udělejte si pravé italské tiramisú!

Tiramisu patří mezi typické italské dezerty, a jakmile ho jednou ochutnáte, musíte zákonitě podlehout. Jak si ho ale vyrobit doma přesně podle své chuti? To nám vysvětlili v restauraci Bobovka na pražském Proseku. (jch)

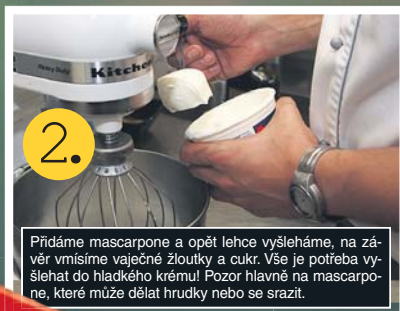


CO BUDETE POTŘEBOVAT?

Šlehačku, kelímek sýru mascarpone (ve větších obchodech by neměl být problém jej sehnat), 3 žloutky, cukr, cukrářské piškoty, amareto (případně rum nebo koňak), káva, čokoláda nebo kakao na dozdobení.



1.
Do misky nalijeme šlehačku, kterou lehce našleháme.



2.

Přidáme mascarpone a opět lehce vyšleháme, na závěr vmísíme vaječné žloutky a cukr. Vše je potřeba vyšlehat do hladkého krému! Pozor hlavně na mascarpone, které může dělat hrudky nebo se srazit.



3.

Do kávy (bez lógru!) přilijeme podle chuti amareto a necháme v ní nasáknout cukrářské piškoty.



4.

Na dno misky položíme piškoty a postupně vrstevíme s krémem.



5.

Na závěr misku dozdobíme strouhanou čokoládou nebo kakaem. Hotové tiramisú uložíme do lednice, kde krém během cca 2 až 3 hodin ztuhne.

6.

Aby dezert vypadal atraktivně i barevně, můžeme jej dozdobit také ovocem.



Tiramisu pro čtenáře Nedělního Blesku připravil šéfkuchař Ondřej Maršík

Stáhněte si do mobilu recept
Jahodové tiramisú
209826 pošlete na 907 99 09
Cena SMS 9 Kč vč. DPH. Prvozuje Ringier.
Více v útrži.