



## JERNEJ KITCHEN

# TIRAMISU S ČEŠNJAMI

*Rahlo, poletno, enostavno in presneto dobro.*

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 30 MINUT

### ČEŠNJEV SIRUP IN ČEŠNJE

350 g češenj, izkoščičenih + nekaj za dekoracijo

2 žlici češnjevega likerja (Kirsch)

20 g sladkorja

### TIRAMISU S ČEŠNJAMI

100 ml kave, skuhane in nesladkane

100 g temne čokolade (60% - 70% kakavovih delcev)

100 g biskvitnih keksov (bebi)

3 jajca, proste reje

500 g mascarpone sira

1 limona, sok in lupinica

3 žlice poljubnega alkoholnega likerja (Vin Santo, rum...)

170 g sladkorja

40 g temne čokolade, za posip

### TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

večja skleda

cedilo

kozica

ročni električni mešalnik

skodelice / skleda za serviranje

### ČEŠNJE IN KAVA

Češnje umijemo, osušimo in izkoščičimo. Nekaj jih damo na stran za končno dekoracijo. V večji skledi premešamo češnjev liker, sladkor in 40g vode. Dodamo češnje, premešamo in jih pustimo 10 minut v tekočini. Medtem skuhamo nesladkano kavo in v skledi nad paro raztopimo čokolado.

### BISKVITNI PIŠKOTI IN ČOKOLADA

Češnje odcedimo skozi cedilo, tekočino pa vlijemo v rahlo ohlajeno kavo. Polovico biskvitnih piškotov (bebi kekse) dobro pokapljamo z mešanico češnjeve tekočine in kave (v kolikor imate raje dobro prepojene piškote, jih lahko tudi namočite v mešanico). Piškote tesno zložimo v poljubno servisno skodelico / skledo in jih premažemo s polovico raztopljene čokolade. Čez čokolado razporedimo polovico češenj.

### KREMA

Ločimo jajca. Rumenjake damo v večjo skledo ter dodamo mascarpone. Beljake s ščepom soli posebej stepemo v skoraj čvrst sneg, med stepanjem dodamo še 50g sladkorja. Rumenjake, mascarpone, limonin sok, limonino lupinico in 120g sladkorja stepemo v blede rumeno maso, stepamo na visoki hitrosti vsaj 4 - 5 minut. Dodamo Vin Santo (ali kateri drugi poljubni alkoholni liker) in premešamo. Tretjino stepenega beljaka hitro vmešamo v rumenjarkovo mešanico, preostali del pa vmešamo nežno, rahlo, s krožnimi gibi.

### SESTAVLJANJE PLASTI

Polovico kreme razporedimo čez češnje. Preostalo polovico biskvitnih piškotov pokapljamo z mešanico češnjevega sirupa in kave, premažemo s preostalo polovico raztopljene čokolade. Dodamo češnje in preostalo kremo. Postavimo v hladilnik za vsaj 1 uro, da se krema rahlo strdi.

### POSTREŽEMO

Tiramisu s češnjami vzamemo iz hladilnika, po njem enakomerno porazdelimo natrgano temno čokolado in nekaj svežih češenj. Postrežemo, dober tek. Tiramisu lahko hranimo v hladilniku do dva dni.