



JERNEJ KITCHEN

TIRAMISU

Tiramisu je odlična italijanska sladica, narejena iz piškotov, sveže skuhanе kave in kremaste mascarpone kreme. Enostaven recept in slastna sladica.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 20 MINUT

TIRAMISU

150 g piškotov (bebe, lady fingers, Savoiard)

100 ml skuhanе, nesladkane kave, filtrirane

3 jajca, proste reje

2 žlici konjaka ali Vin Santo (poljubno)

75 g sladkorja

500 g mascarpone

1 žlica pomarančnega soka, sveže iztisnjene

1 žlica BAM kakava v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

ročni električni mešalnik ali kuhinjski robot

kozica

kuhinjska lopatica

skleda za serviranje (20cm x 25cm)

PRIPRAVA

Piškote v eni plasti tesno zložimo v globok pekač (dimenzije 20 cm x 25 cm). Prelijemo jih s polovico filtrirane kuhane kave. Piškoti naj bodo prepojeni, a naj ne plavajo v kavi.

PRIPRAVIMO KREMO

Rumenjake in beljake ločimo. V skledo z rumenjaki dodamo Vin Santo ali konjak (poljubno), sladkor in ščep soli. Penasto stepemo. Stepamo približno 10 minut na srednji hitrosti. Dodamo mascarpone in sveže iztisnjen pomarančni sok. Dobro premešamo.

STEPAMO BELJAKE

Beljake in žlico sladkorja posebej stepemo v čvrst sneg. Tretjino stepenih beljakov hitro vmešamo v rumenjakovo mešanico, preostali del pa vmešamo nežno, rahlo, s krožnimi gibi.

POSTREŽEMO

Polovico kreme enakomerno razdelimo po piškotih. Čez kremo razporedimo še eno plast piškotov, prelijemo s preostalo kavo in dodamo preostalo kremo. Postavimo v hladilnik za vsaj 4 ure, oziroma še bolje, čez noč. Preden postrežemo posujemo z nesladkanim kakavom v prahu. Hranimo v hladilniku. Dober tek.