

# Tiramisu



## Składniki:

150 ml zaparzonej mocnej kawy  
Moka Oro  
60 ml likieru migdałowego  
Amaretto  
4 łyżki likieru kawowego Kahlúa  
4 żółtka (w temp. pokojowej)  
4 łyżki drobnego cukru lub cukru  
pudru  
250 g mascarpone (zimne)  
100 g podłużnych biszkoptów  
**DO POSYPANIA:** gorzkie kakao

## Przygotowanie:

- Zaparzyć mocną kawę, wlać ją do głębokiego talerza, wymieszać z likierami i dokładnie ostudzić.
- Żółtka włożyć do metalowej miski, dodać cukier i ubijać mikserem na dużych obrotach miksera na puszystą, gęstą i jasną masę przez około 8 minut.
- W drugiej misce ubijać zimne mascarpone na sztywno przez około 1½ - 3 minuty na średnich obrotach miksera.
- Dodać ubite żółtka i krótko zmiksować na gładką masę.
- Połowę biszkoptów maczać w kawie, zanurzając je na około 2 sekundy. Ułożyć na dnie pucharków lub jednego naczynia. Oprószyć kakao.
- Przykryć połową kremu, ułożyć drugą warstwę nasączonych biszkoptów, znów posypać kakao i przykryć resztą kremu.
- Wstawić do lodówki na minimum 3 godziny lub na całą noc. Przed podaniem posypać kakao.

## WSKAZÓWKI

Prawidłowe ubicie żółtek jest kluczowym elementem udanego tiramisu. Musimy zrobić z nich kogel mogel, gęstą puszystą i jasną masę. Ma być ona dość sztywna, nie może być rzadka i lejąca.

**Bona Appetita!**