

**Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Ťažké a korenisté.**



Ambasádor
Edelweiss

Tiramisu

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Žĺtky, 4 ks
- Cukor kryštál, 120 g
- Mascarpone, 500 g
- Piškóty dlhé, 500 g
- Káva (najlepšie espresso), 300 ml
- Mandľový likér amaretto, 50 ml
- Kakao na posypanie

POSTUP

1. Žĺtky a cukor vyšľaháme na hustú penu (nesmú v nej zostať celé kryštáliky cukru). Potom pomaly primiešame mascarpone a dôkladne miešame, až kým nevznikne hladký krém (miešať treba pomaly stierkou alebo vareškou, aby krém nezredol).
2. Na dno pripravenej nádoby (asi 30 x 30 x 10 cm) poukladáme tesne vedľa seba vrstvu piškót, ktoré sme predtým na 2 sekundy namočili do silnej horúcej kávy zmiešanej s amarettom. Na piškóty rozotrieme polovicu krému. Rozložíme druhú vrstvu piškót, rozotrieme na ne zvyšnú polovicu krému, uhladíme a niekoľkokrát zľahka udrieme nádobou o kuchynskú dosku, aby sa krém dostal rovnomerne medzi vrstvy piškót. Tiramisu dáme na noc vychladiť do chladničky.
3. Povrch stuhnutého tiramisu posypeme kakaom. Nakrájame na porcie a podávame.