

Szybkie tiramisu

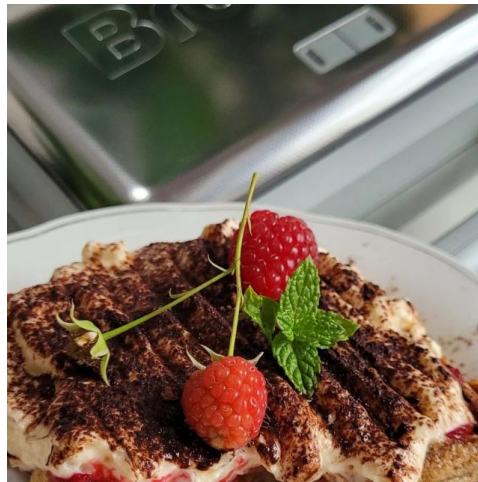
Pyszne połączenie gofrów, tiramisu i malin

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- Podłużne biszkopty
- Napar z kawy
- 4 jajka
- 500 gr serka mascarpone
- 80 gr cukru
- Dżem malinowy lub frużelina malinowa
- Gorzkie kakao



Wykonanie:

Każdy biszkopt zanurz w kawie i ułóż na blaszkach gofrownicy. Ułóż je tak, aby tworzyły całość. Upieczone biszkopty wyjmij na talerzyk. Oddziel białka od żółtek i ubij z połową cukru na sztywną pianę. Do żółtek dodaj pozostałe cukier i utrzyj na puszystą masę, dodaj serek mascarpone i wymieszaj do połączenia. Do masy z żółtek dodaj pianę z białek i delikatnie wymieszaj. Na każdy biszkopt daj warstwę frużeliny malinowej lub dżemu, a następnie warstwę kremu. Posyp gorzkim kakao i ozdób malinami.

Przepis autorstwa cowcinaewelina