

Báječný tiramisu dort

Kategorie: Dorty

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Základ:

2 vejce

100 g cukru

1 špetka soli

100 g polohrubé mouky

4 lžice kakaa

1 lžička kypřicího prášku

120 ml silné kávy

80 ml amaretta

Obloha:

600 g meruněk

1 lžice citronové šťávy

5 plátků želatiny

250 g mascarpone

300 g vanilkového jogurtu

2 balíčky vanilkového cukru

30 ml amaretta

100 g moučkového cukru

300 ml smetany

50 g jemné hořké čokolády

2 lžice kakaa

Postup

Základ:

1. Vejce s cukrem, solí a 2 lžicemi horké vody šleháme 8 minut ruční metlou elektrického šlehače do pěny. Troubu předehřejeme na 190°C.

2. Mouku smícháme s kypřícím práškem a s kakaem a zapracujeme do pěny. Rozvírací formu (24 cm) vyložíme pečícím papírem a naplníme těstem. Pečeme zhruba 20 minut. Vyndáme z trouby a vyklopíme na kuchyňskou mřížku.

3. Kávu smícháme s 80 ml amaretta ještě horký korpus potřeme.

Obloha:

1. Meruňky přelijeme vařící vodou, stáhneme slupku, vypeckujeme je a polijeme citronovou šťávou.
2. Dáme nabobtnat želatinu. Mascarpone smícháme s jogurtem, vanilkovým cukrem. Želatinu rozpustíme v horké vodní lázni, smícháme se dvěma lžicemi krému a vmícháme ji do zbylého krému. Uložíme si na 30 minut do chladničky želírovat.
3. Smetanu ušleháme dopevna a zamícháme do želírovacího krému.

Dokončení:

Na korpus položíme dortový prstenec. Korpus potřeme polovinou krému a narovnáme 0,666666666666667 meruněk, navršíme zbylý krém, přikryjeme a na 2 hodiny uložíme do chladu. Nastrouháme čokoládu. Tiramisu ozdobíme zbylými meruňkami, čokoládovými hoblinami, případně mátou. Boční strany posypeme kakaem.