Tiramisu bezvajec

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: cukrar

Suroviny

suroviny: měkký tvaroh 0,250 vaječný likér
100 skořice mletá špetka cukr moučka 0,050 šlehačka ušlehaná 0
750 horká voda 0,080 želatina sypká 2 lžičky piškoty cukrářské 0
200 kakao na posypání na navlhčení piškotů: silná presso káva 0,300 griotte likér 0
100

Postup

Pracovní postup: Měkký tvaroh rozmícháme s moučkovým cukrem, přidáme skořici a vaječný likér. Mezitím si rozpustíme želatinu v horké vodě. Ušleháme si šlehačku, kterou spojíme s tvarohovou hmotou.Nakonec vmícháme rozpuštěnou želatinu. Do hladké mísy (nejlépe nerezové), rozetřeme část hmoty.V roztoku kávy s griotkou máčíme piškoty a klademe vedle sebe do mísy. Překryjeme další vrstvou hmoty(krému). A znovu pokládáme navlhčené piškoty. Poslední vrstvu tvoří piškoty nenavlhčené nebo plátek korpusu. Tiramisu dáme vychladit do lednice. Vychladlý dort opatrně vyklopíme (můžeme si pomoci tím, že mísu ponoříme na okamžik do teplé vody a rukou potom snáze vyjmeme moučník z nádoby). Také je vhodné použití potravinářské folie, kterou se nádoba vyloží.Hotový moučník posypeme kakaovým práškem a můžeme podávat. Místo mísy můžeme použít jakoukoli formu, třeba srnčí hřbet. Piškoty na Tiramisu jsou nejvhodnější podlouhlé určené právě na tento moučník. Dobrou chuť!