

Citrónové taramisu

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcií:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

50 g cukru šťavu z jedného citróna

tri lyžičky rozpustnej kávy

150 g podlhovastých piškót

80 ml citrónového likéru

50 ml vody

200 ml pochúťkovej smotany

Krém::

300 g nízkotučného tvarohu

150 g práškoveho cukru

250 g syra mascarpone

dva žĺtky

dva balíčky vanilínového cukru



Postup

Vodu varíme s cukrom, kým sa čiastočne neodparí. Pridáme citrónovú šťavu, citrónový likér, instantnú kávu a premiešame. Dáme vychladnúť. Podlhovastú formu vystelieme fóliou a postupne ju plníme striedavo krémom a piškótami namočenými v pripravenej kávovej zmesi. Naplnenú formu odložíme do chladničky na osem až desať hodín. Pred podávaním ozdobíme citrónovou šupkou a nastrúhanou čokoládou.

Krém: Syr mascarpone zmiešame s tvarohom a pochúťkovou smotanou. Žĺtky vymiešame s práškovým a vanilínovým cukrom. Nakoniec spolu premiešame.