



NAJLEPŠIE TIRAMISU A LA HUGO







Tip na víkendový dezert.

(jednoduché, rýchle, overené. Taký dezert, že „manam“)

Originálny taliansky recept to nie je, ja som si ho trochu upravil. Dôvodom bolo najmä to, že mám intoleranciu na surový vaječný bielok. V originálnom recepte sa totiž používa do krému sneh z bielkov. Toto navyše robí krém nadýchanú, penovú konzistenciu. A to je druhá vec, ktorá mi na originálnom kréme prekáža. V tomto prípade sa z mojej intolerancie stala výhoda pretože krém bez bielka je jednoducho fantastický, lahodný, krémový. Vyskúšajte!!

Budete potrebovať:

- 4 Vaječné žĺtka
- 200 gr. práškového cukru
- 500 gramov Mascarpone
- 1 dcl Amareto
- 1 Pohár studenej kávy cca 2 dcl (espresso)
- 1 Balík - Piškóty (dlhé)
- Kakao

Postup:

1. Cukor a žĺtka vyšľahajte v mixéri do peny. Postupne pridávajte Mascarpone a pol deci Amareta a ešte dobre premixujte.
 2. Do misky si pripravte cca 2 dcl kávy zmiešanej s druhou polovicou Amareta. (Amareta môžete použiť aj o trošku viac, ale naozaj len trošku).
 3. Piškóty namáčajte rýchlo z oboch strán v káve a ukladajte ich do pripravenej formy. Na prvú vrstvu piškót natrite polovicu krému. Pridajte druhú vrstvu piškót a druhú polovicu krému. Krém pekne zarovnajte a cez jemné sýtko posypte vrstvou kakaa.
- Uložte do chladničky na minimálne 4 hodiny a môžete servírovať.
- Táto fáza sa mi nikdy nepodarí!! 4 hodiny sú príliš veľa pre netrpezlivých ako som ja. A Tiramisu príliš dobré na to aby som to vydržal. Budem vám držať palce aby sa to vám podarilo.

HOTOVO!!

Dobrá chuť a „manam“!

Váš Hugo

