



КЛАССИЧЕСКИЙ ТИРАМИСУ

REBOX.BY



 80 минут

 399 ккал; БЖУ 5/26/36 (на 100 г)

 820 г (все блюдо)

Ингредиенты:

печенье савоярди, кофе, сахар, маскарпоне, желатин, сливки 10%, сливки 33%, какао, розмарин.



1

Замочите желатин в 50 мл воды. Кофе залейте 150 мл кипяченой воды в небольшой миске, добавьте 2 ч.л. сахара. Маскарпоне смешайте с сахаром.



2

Сливки 33% перелейте в миску и поставьте в холодильник (при использовании они должны быть холодными). Влейте 60 мл сливок из маленьких упаковок в сотейник, положите веточку розмарина. Прогрейте сливки с розмарином 2 минуты на слабом огне. Снимите сотейник с огня и дайте постоять 10 минут. Удалите розмарин. Добавьте желатин и прогрейте на слабом огне 2-3 минуты. Остудите сливки с желатином до комнатной температуры.



3

Сливки достаньте из холодильника и тщательно взбейте до устойчивых пиков. Добавьте маскарпоне и тщательно вымешайте. Влейте сливки из сотейника, перемешайте.



4

Печенье савоярди поштучно обмакните в кофе, стряхните лишнюю жидкость. Выложите слой савоярди (половину) в форму. Затем - половину крема. Повторите процедуру со вторым слоем савоярди. Выложите крем и разровняйте его по поверхности. Равномерно посыпьте какао.



5

Дайте тирамису застыть в холодильнике (минимально - 50 минут; для полного застывания - 3-4 часа). Подавайте тирамису холодным.