

Тирамису

Ингредиенты:

Бисквит Pan di Spagna
(итальянский бисквит):

- ▶ 10 яиц
- ▶ 10 столовых ложек сахара
- ▶ 1 пакетик ванильного сахара
- ▶ 10 столовых ложек муки
- ▶ 1 пакетик пекарского порошка

А также:

- ▶ 3 яйца (для взбивания)
- ▶ 150 г сахара (для взбивания)
- ▶ 300 г маскарпоне
- ▶ 1 бокал вина Марсала
- ▶ 2 чашки кофе без сахара
- ▶ 2 столовых ложки рома
- ▶ 2 столовых ложки какао-порошка

Приготовление:

1. Взять 10 яиц, отделить желтки и взбить яичные белки до образования густого крема с помощью круглого венчика. Взбить в рабочей чаше круглым венчиком желтки с сахаром и ванильным сахаром до образования пены и постепенно добавить муку и пекарский порошок. Затем добавить белки, быстро перемешать и наполнить массой форму для пирогов, смазанную маслом. Выпекать 35-40 минут при 180°C.
2. Взять 3 яйца и отделить желтки. Взбивать круглым венчиком в рабочей чаше белки и сахар до образования густого крема. Взять желтки, маскарпоне и, по желанию ром, и слегка перемешать на самой медленной скорости.
3. Нарезать бисквит полосками толщиной 2 см. Смешать в чаше кофе с вином Марсала и окунуть в смесь на короткое время кусочки бисквита. Уложить кусочки бисквита на тарелку или в форму и нанести слой крема. Затем вновь уложить бисквит и вновь нанести крем маскарпоне. Верхний слой посыпать через мелкочаеистое сито какао-порошком.
4. Перед подачей на стол поставить тирамису на несколько часов в холодильник.

Рекомендация: Тирамису получится не менее вкусным, если заменить бисквит печеньем «кошачьи язычки» или павезини.

Желаем успешного приготовления этого блюда!

Ваш Bosch

