



Тирамису со арома на лимон и виски

Фичо ќе ни покаже како тој прави Тирамису, еден од најомилените десерти кај нас и во светот!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **2-3 часа**

Состојки:

- 4 јајца
- 400 грама Пишкоти
- 500 грама Маскарпоне
- 1 шолја кафе
- Кора од 1 лимон
- 50 мл Бурбон/Виски
- 1 лажичка ванила екстракт
- 8 лажици шеќер
- Какао за наросување

Чекор 1

Одделете четири жолчки од четири белки.

Во сад на пареа ставете четири жолчки со четири лажици шеќер и брзо матете додека не добиете крем. Потоа додадете една доза ароматично виски и матете уште малку.

Со миксерот изматете четири белки со четири лажици шеќер, додека не добиете снег од белки. Потоа додадете една лажичка екстракт од ванила и матете уште малку.

Чекор 2

Потоа на кремот од жолчки додадете го Маскарпоне сирењето и мешајте додека не добиете хомогена смеса. Не го заменувајте Маскарпоне сирењето со друг млечен производ.

Откако ќе добиете мазна смеса, му го додавате снегот од белки и мешате додека не се соединат двата крема.

Чекор 3

Во длабока чинија ставате една шолја млеко и во неа растворате инстант кафе (една и пол лажичка). Ако немате инстант кафе или млеко, може да употребите кафе по желба.

Земате две паковања пишкоти. Секоја пишкота потопете ја во кафето и редете ги во големата тава за печење од Делимано (како што го прави тоа Фичо во видеото).

Откако ќе наредите еден ред, прелејте со крем и одозгора наредете уште еден ред со пишкоти и повторно прелејте со крем.

Потоа изрендајте кора од еден лимон и одозгора наросете со какао.



Чекор 4

Сервирајте по желба, со салата Ставете го Тирамису-то во фрижидер најмалку 2 саати. Потоа послужете по желба.

Совет

Има разни варијации на рецепти за Тирамису, повеќе се работи за менување на аромите. Пробајте ја оваа верзија, или споделете ја вашата!

Користени производи:



Тава Ростер



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk