



Тирамису ролат

Креативен начин на подготовка на Тирамису, во форма на ролат, добро изладен пред јадење.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 24 пишкоти
- 250 мл млеко
- 1 инстант кафе (капучино со вкус на чоколадо)
- 2 жолчки
- 120 грама шеќер во прав
- 200 мл слатка павлака
- 200 грама маскарпоне сирење
- 10 грама желатин
- 50 грама чоколадни трошки

Чекор 1

Измешајте ги жолчките со шеќерот во прав и ставете ги да се варат на пареа додека да добиете фина кремаста смеса. Оставете да се лади.

Чекор 2

Изматете ја слатката павлака. Желатинот прелијте го со 5 лажици вода и оставете го да набаври.

Потоа загревајте го на пареа да се растопи убаво во густа смеса.

Може да додадете уште малку вода ако е потребно.

Чекор 3

Изладената смеса од жолчки соединете ја со изматена слатка павлака, маскарпоне сирење, додадете го и желатинот и чоколадните трошки.

Полека измешајте додека да се добие еднолична смеса.

Чекор 4

Растопете го инстант кафето во млеко.

Подгответе пластична фолија. Топете ги пишкотите во млекото со кафе и наредете ги на фолијата за да се добие кора со правоаголен облик.



Чекор 5

Премачкајте ги со подготвениот фил и со помош на фолијата внимателно завиткајте ролат.

Свиткајте ги краевите на фолијата и ставете го ролатот во замрзнувач да се стегне.

Чекор 6

Кога ќе се излади извадете ја фолијата и посипете го со чоколадо во прав или какао. Сервирајте!

Совет

Наместо инстант кафе во млекото може да додадете малку рум.

Користени производи:



Касерола



Статичен миксер



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