



# Тирамису

Нема покласичен Италијански десерт од тирамису... Богата комбинација на маскарпоне сирење, кафе, бренди и темно чоколадо... Веројатно сте го пробале во ресторан, но всушност многу лесно се прави.



## Состојки:

- 1 литар крем
- 500 грама маскарпоне сирење
- 1 супена лажица екстракт од ванила
- 100 грама шеќер
- 4 супени лажици бренди
- 250 грама
- Парчиња пандишпан
- 100 грама темно чоколадо

## Чекор 1

Прво ќе ги измешаеме различните состојки заедно за да му дадеме богат кремest елемент на овој десерт.

Во длабока чинија ставете ги прво маскарпоне сирењето, а потоа и екстрактот од ванила, шеќерок и на крај кремот.

Со помош на миксер мешајте ги состојките заедно неколку минути додека да се спојат и да станат густы... Потребна ни е мазна смеса која ќе се стврдне во фрижидер...

Крајната густина треба да биде цврста... Смесата ставете ја во фрижидер да се стврдне за подоцна кога ќе завршиме со подготовката на десертот.

## Чекор 2

Како се прават парчиња пандишпан? Можете да искористите готови парчиња пандишпан, но ние сами ќе го исечеме пандишпанот со дебелина од 5 сантиметри...

## Чекор 3

Сипете ги кафето и брендито во длабока чинија... Накратко ставете ги парчињата пандишпан во течноста и потоа извадете ги и ставете ги во чинија...

## Чекор 4

Земете ја големата Делимано тава за рерна... И почнете да ги редите парчињата пандишпан во еден слој кој ќе го прекрие дното на тавата...

Целосно покријте го дното на тавата од крај до крај...



Следно, земете ја креместата смеса од фрижидер и нанесете обилна количина од смесата покривајќи го пандишпанот... Нанесете од смесата и во аглите на тавата.

Врз кремот изрендајте темно чоколадо... овде можете да ставите и какао во прав.

Повторете го процесот уште еднаш...

И уште еднаш, за да добиете обилна количина чоколадо одозгора...

### Чекор 5

Ставете го да отстои 4 часа во фрижидер за вкусовите да се спојат пред сервирањето

### Чекор 6

Време е за сервирање: Едноставно земете големо парче и ставете го на чинија... Покријте го со уште темно чоколадо како декорација и време е за јадење!

### Совет

Генијалноста на овој рецепт е во тоа што можете да го направите однапред и да го сервирате со убаво кафе на крајот од вечерата со гостите. Нема напнатост, едноставно извадете го од фрижидерот и угодете им на сите присутни на масата.

---

### Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)