Truskawkowe tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Lekkie tiramisu z truskawkami

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- twaróg - 50 dag
- truskawki - 50 dag
- biszkopty - 15 dag
- śmietana kremówka - 150 ml
- czekolada prawdziwa - 10 dag
- świeżo zapażona kawa - 50 ml
- cukier - 5 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- koniak - 1-2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Dno i brzegi tortownicy wyłożyć papierem pergaminowym. Ułożyć biszkopty (można wykorzystać gotowy biszkopt, lub upiec samemu) i nasączyć mieszanką kawy i koniaku używając pędzla kuchennego.
Śmietanę kremówkę ubić z cukrem i wymieszać z wcześniej zmielonym dwukrotnie twarogiem. Gotową masę wyłożyć na biszkopty.
Truskawki umyć i osuszyć, przekroic na pół i ułożyć na masie serowej. Czekoladę połamac na kawałki i stopić w kąpieli wodnej, po czym polać truskawki. Przed podaniem ciasto schłodzić w lodówce przez kilka godzin.