

Czekoladowe tiramisu

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Palce lizać

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Kaloryczność: 615 kCal

Potrzebne składniki:

- mascarpone - 250 g
- jajka - 4
- gorzka czekolada - 1/2 op.
- cukier puder - 3/4 szkl.
- cukier waniliowy -
- cukier -
- likier kawowy, migdałowy lub rum - 4 łyżka(i)
- mocny napar z herbaty - 1/2 szkl.
- biszkopty - 1 op.
- szampanek -
- sól -
- wiórki czekolady -

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę rozpuścić w gorącej kąpieli wodnej. Wystudzić. żółtka utrzeć na puch z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Cały czas ucierając, połączyć z serkiem i rozpuszczoną czekoladą. Białka ubić ze szczyptą soli. Połączyć z serowo-czekoladową masą. herbatę posłodzić cukrem, wymieszać z alkoholem. Połowę biszkoptów ułożyć na szklanym półmisku. Nasączyć połową herbacianego ponczu. Posmarować połową kremu. Nałożyć drugą warstwę biszkoptów. Nasączyć je resztą ponczu. Na biszkoptach rozsmarować pozostały krem. Wyrównać wierzch. Deser wstawić na godzinę do lodówki. Przed podaniem posypać wiórkami z czekolady.