


# KLASSZIKUS TIRAMISU

  
**NEHÉZSÉGI  
SZINT**  
Egyszerű

  
**FŐZÉS/SÜTÉS  
IDEJE**  
30 perc



  
**TÁLALÁS**  
3-4 főre

  
**KÖLTSÉG**  
5000 FT

## Hozzávalók

- 1 kg Szarvasi Mascarpone
- 250 g cukor
- 4 db tojás
- 600 ml habtejszín
- 1 db citrom
- 6 dl COFFEEIN Ethiopia kávé
- Kakaópor
- 50 cl likőr (amaretto / desszertbor / pálinka)
- Babapiskóta

## Elkészítés

### Krém:

Ideje, hogy elkészítsem nektek a legismertebb olasz desszertet, a klasszikus tiramisut!

4 db tojást válasszatok szét két tányérba. Elsőként a sárgájára lesz szükségetek, amihez 125 g cukrot kell elkevernetek. Ezután egyenletesre dolgozzátok össze a mascarponéval egy robotgép segítségével vagy kiváló edzés egy habverővel. Öntsétek hozzá a tejszínt és mixeljétek krémesre az egészet.

A tojásfehérjét ezután pár csepp friss citromlével izesítsétek meg és habosra verjétek fel. A krémhez viszont finoman adjátok hozzá és óvatosan forgassátok bele, különben összeesik a krémetek.

### Piskóta és összerakás:

Főzzetek le kb 6 dl kávé, amihez majd 125 g cukrot adjátok hozzá. A kávéhoz a legtöbben amarettot szoktak még hozzáadni, de bármilyen desszertbor vagy édes aperitif is megfelel. Mi egy mézes ágyas pálinkát választottunk és higgyétek el eszméletlen íze lett.

A babapiskótát 2-3 mpig forgassátok meg a kávéban, ügyelve, hogy ne áztassátok szét teljesen. A választott tepsibe rétegesen helyezétek el a krém kíséretében, kakaóporral hintsétek le a tetejét és irány a hűtő legalább 1 órára.

A desszert mellé egy retro frissítőt választottunk, friss gyümölcscsel, úgy hogy amíg várakozunk, a szörpünket is összedobjuk szódával és jéggel.

Végül tálaljuk és próbáljuk nem felfalni az egészet egy ültő helyünkben.