

Tiramisu (bez jajek)



Tiramisu dla Włochów stanowi tradycyjnie drugie śniadanie. Ten deser występuje w rodzimym kraju w wielu regionalnych odmianach.

Najprościej ujmując jest połączenie biszkoptu naszczonego w kawie, masy z serka mascarpone i bitych śmietany stanowi popularny deser także w naszym kraju.



Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem, serek ubijamy z rumem i dodajemy do śmietany. Delikatnie mieszamy do powstania równomiernej konsystencji.

W kawie na chwilę zanurzamy biszkopt, układamy na dnie szklanki lub pucharka i przekładamy masę. Posypujemy kakao lub jeżeli ktoś woli startą gorzką czekoladę.

