

Tiramisu Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Za 6 čaša srednje veličine

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 10 minuta

Spremno za 40 minuta plus hlađenje

Razina: Početnik

Sastojci:

Piškote

- Žumanjci 90g (žumanjci od 4 jaja srednje veličine)
- Bjelanjci 135g (bjelanjci od 5 jaja srednje veličine)
- Šećer 120g
- Glatko brašno 150g

Mascarpone krema

- Mascarpone sir 250g
- Žumanjci (pasterizirani) 60g
- Amaretto liker 30ml (2 jušne žlice)
- Bjelanjci (pasterizirani) 90g
- Šećer 50g
- Jaki espresso 200g
- Kakao prah po potrebi

Upute

1. Da biste napravili biskvit, napravite francuski meringue od bjelanjaka i šećera. Mekano istucite bjelanjke, pa im postupno dodajte šećer. Nastavite miksati dok se meringue ne učvrsti.
2. U meringue dodajte žumanjke i promiješajte silikonskom špatulom.
3. Umiješajte prosijano brašno silikonskom špatulom.
4. Premažite lim za pečenje otopljenim maslacem i obložite ga papirom za pečenje.
5. Raširite smjesu na pripremljeni lim i pecite je oko 10 minuta na 180°C, dok ne porumeni.
6. Izvadite lim iz pećnice i ostavite da se ohladi. Izrežite krugove u biskvitu iste veličine kao što je promjer vaših čaša. Ja sam izrezala manje krugove za dno čaša i veće krugove za sredinu čaša.
7. Za kremu od mascarpone sira stavite mascarpone sir, pasterizirane žumanjke i amaretto u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom i miksajte na srednjoj brzini nekoliko minuta.
8. Stavite pasterizirane bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom i miksajte. Kada budu mekano tučeni, postupno dodajte šećer i nastavite miksati dok ne postanu čvrsti.
9. Pažljivo umiješajte meringue u smjesu mascarpone sira i žumanjaka silikonskom špatulom.
10. Namočite diskove od biskvita u mlaki espresso i stavite ih na dno čaša.
11. Stavite sloj kreme od mascarponea na namočene diskove.
12. Stavite još jedan sloj namočenih diskova na kremu.
13. Dovršite svoje tiramisu čaše još jednim slojem kreme.
14. Obilato ih pospite kakao prahom.
15. Ohladite tiramisu nekoliko sati u hladnjaku prije posluživanja.