


Torta tiramisu

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

500 g mascarpone sira
4 jaja
100 g šećera
1 vanilin šećer
50 ml mlijeka
1 prstohvat soli
30 g čokolade u prahu
100 ml espresso kave
40 ml amaretta di sorano
400 g piškota

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Žumanjke, mlijeko, šećer i vanilin šećer tucite na pari na 82 °C.

Ohladite na 50 °C i lagano umiješajte mascarpone.

Istucite bjelanjke uz dodatak prstohvata soli u snijeg i kad se krema ohladi rahlo umiješajte u kremu.

Skuhajte kavu, dodajte amaretto, ohladite na 30 °C.

Dno kalupa obložite masnim papirom.

Odvojite 20 piškota i obložite rub kalupa. Preostale piškote umačite u kavu, pola stavite na dno kalupa, praznine popunite natrganim piškotama.

Ulijte pola kreme, zatim red piškota, završite preostalom kremom.

Odložite u hladnjak na nekoliko sati ili preko noći.

Kad se torta stegne, izvadite iz kalupa, zavežite ukrasnu vrpču i pospite čokoladom u prahu.