

Uskrsni tiramisu s pincom



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
8 porcija

Sastojci

Za kalup 17x26 cm

- 2 K plus jaja
- 2 žumanjka
- 120 g šećera
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 400 ml Sweet Chef vrhnja za šlag
- 500 g K Plus mascarpone sira
- oko 400 g pince
- 150 ml kuhane jake kave ili espressa
- 30 ml ruma
- kakao u prahu, za posipanje
- Special Moments čokoladna jaja za ukras

Skeniraj za prikaz na web stranici



U metalnoj zdjeli miksajte jaja, žumanjke, šećer i ekstrakt vanilije. Zdjelu stavite iznad lonca s lagano kipućom vodom, pazeći da dno zdjele ne dodiruje vodu. Kuhajte kremu uz neprestano miksiranje oko 12 minuta, dok ne postane svijetla, gusta i pjenasta. Maknite je s pare i ostavite nekoliko minuta da se lagano ohladi, zatim postepeno dodajte mascarpone sir i miksajte dok se potpuno ne sjedini s kremom.

U drugoj zdjeli istucite ohlađeno vrhnje u mekani šlag, a zatim ga špatulom nježno umiješajte u kremu od jaja i mascarponea kako biste dobili laganu i prozračnu smjesu.

Pomiješajte kavu i rum. Pincu narezanu na kriške složite na dno posude ili pekača te prelijte s par žlica kave. Preko prvog sloja pince rasporedite polovicu pripremljene kreme. Zatim složite još jedan sloj pince, natopite kavom i završite ostatkom kreme.

Tiramisu stavite u hladnjak i ostavite da se hladi najmanje 6 sati, a najbolje preko noći. Prije posluživanja površinu pospite kakaom u prahu i ukrasite čokoladnim jajima.