

Ciasto Tiramisu

przygotowane przez Panią Monikę Grochowską-Pękałę
na warsztat decoupage w ramach Smoleckiego darcia pierza

Składniki:

- 6 żółtek
- 6 czubatych łyżek cukru
- 50 dag serka mascarpone (dla uzyskania większej konsystencji proponuję użyć serka firmy Piątnica)
- 4 łyżki amaretto (można zastąpić innym mocnym i wyrazistym alkoholem)
- Około 20 biszkoptów „kocie języczki”
- 1,5 szklanki mocnej kawy, świeżo zaparzonej i całkowicie wystudzonej (może być rozpuszczalna)
- 2 łyżki gorzkiego, naturalnego kakao
- Opcjonalnie: 2 łyżki startej gorzkiej czekolady

Przygotowanie:

Żółtka przełożyć do miski, dodać cukier i ucierać mikserem na najwyższych obrotach przez 8-10 minut, aż zamienią się w puszysty kogel - mogel o barwie prawie białej. Do masy dodać mascarpone i miksować minutę, aż całkowicie połączy się z masą jajeczną. Do kawy dodać amaretto. Biszkopty zanurzyć w zimnej kawie na 2-3 sekundy, następnie lekko nimi potrząsając, usunąć nadmiar płynu. W płaskim naczyniu ułożyć warstwę namoczonych biszkoptów, zalać 1/3 masy. Na niej ułożyć następną warstwę namoczonych biszkoptów, zalać masą. Czynność jeszcze raz powtórzyć (liczba warstw zależy od wielkości naczynia, czasem będzie ich więcej, czasem mniej, na gorze ma być masa). Naczynie owinąć dokładnie folią spożywczą lub aluminiową i wstawić na co najmniej 4 godziny (albo jeszcze lepiej na całą noc) do lodówki. Przed podaniem deser pokroić na kawałki nożem zanurzonym na chwilę w gorącej wodzie i delikatnie wyjąć z naczynia. Każdą porcję posypać kakao lub czekoladą.