

TIRAMISU ITALIANO

z Mokate Mix 2in1 Classic



50 min



2h



6-8 porcji

Składniki:

BISZKOPTY

- 2 jajka
- 60 g drobnego cukru
- 50 g mąki pszennej

KREM

- 3 żółtka (z wyparzonych wcześniej jaj)
- 45 g cukru
- 300 g mascarpone

PONCZ

- 2 saszetki Mokate Mix 2in1 Classic
- 200 g wody
- 30 ml likieru śmietankowego

DODATKI

- 200 g truskawek
- 3 łyżki kakao



Przygotowanie:

- 01 Białka oddzielić od żółtek i przełożyć do misy miksera. Dodać cukier i ubijać na wysokich obrotach do momentu rozpuszczenia cukru.
- 02 Dodać żółtka i delikatnie połączyć mikserem.
- 03 Ciasto biszkoptowe przełożyć do rękawa cukierniczego i wyciskać podłużne porcje na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia.
- 04 Oprószyć cukrem pudrem i odstawić na 10 minut do lekkiego przesuszenia.
- 05 Piekarnik nagrzać do 180°C. Przed włożeniem biszkoptów ponownie oprószyć je cukrem pudrem.
- 06 Piec do wyrośnięcia i lekkiego zrumienienia. Studzić na kratce.
- 07 Przygotować poncz: Mokate Mix 2in1 Classic zalać gorącą, przegotowaną wodą. Po przestudzeniu wymieszać z likierem śmietankowym.
- 08 Krem: żółtka z cukrem przełożyć do misy miksera i ucierać na najwyższych obrotach do białości i puszystości (ok. 15 minut). Dodać schłodzone mascarpone i ponownie ucierać do uzyskania jednolitej masy.
- 09 Deser: biszkopty kolejno zamaczać w kawowym ponczu (krótco, aby nie rozmokły). Układać na dnie pucharka, a następnie warstwowo: krem jajeczny, pokrojone truskawki, krem, kakao, naponczowane biszkopty, krem, kakao.
- 10 Chłodzić w lodówce do momentu podania.