

Tiramisu

Ainesosat



6 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia

Tiramisu

- 7 keltuaista
- 3 dl sokeria
- 750 g Mascarponea
- 4 rkl vettä
- 1.5 rkl liivatejauhetta
- 3 valkuaista
- 2.5 dl kermaa



Krokantti

- 1.5 dl sokeria
- 1 dl hasselpähkinöitä

Kahvisiirappi

- 1.5 dl vahvaa kahvia
- 1 dl sokeria
- 2 tl vanilja-aromia

Tiramisukeksit

- 30 tiramisukeksiä
- 5.5 dl vahvaa kahvia
- 1 dl likööriä

Lisäksi

- kaakaojauhetta
- suklaarouhetta

Resepti työvaiheittain

Vaahdota keltuaiset ja 2 ½ dl sokeria. Lisää mascarpone ja sekoita tasaiseksi massaksi. Kaada erilliseen kulhoon vesi ja ripottele liivatejauhe päälle. Anna sen seistä hetki ja laita se vesihauteseen. Anna liivatteen sulaa.

Vatkaa eri astiassa valkuaiset kuohkeaksi. Kaada ½ dl sokeria valkuaisten joukkoon ja jatka sekoittamista. Kaada joukkoon liivatevesiseos koko ajan sekoittaen. Sekoita keltuais- valkuaisseos keskenään. Vaahdota kerma ja sekoita sekin mukaan.

Kiehauta krokantin sokeri kirkkaaksi kattilassa. Kaada hasselpähkinät kattilaan ja sekoita. Kaada koko massa leivinpaperille ja anna jäähtyä. Murskaa jäähtynyt krokantti pieneksi. Keitä kattilassa kahvi, sokeri ja vanilja-aromi siirapiksi ja anna jäähtyä.

Sekoita kahvi ja likööri keskenään. Dippaa tiramisukeksit kahvilikööriseoksessa ja aseta ne tarjoiluastian pohjalle. Laita kerros vaahtosekoitusta ja toinen kerros keksejä. Päälimmäiseksi laita taas vaahtosekoitusta. Koristele kahvisiirapilla, krokanttimurusilla, kaakaojauheella ja suklaarouheella.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara La Fountain



Reseptin luoja:

Sara La Fountain