



Тирамису с шоколадова заливка и орехи

Съставки

- 400 г бишкоти
- 500 г маскарпоне
- 6 яйца
- 400 г млечен шоколад
- 2 ч.ч. кафе
- 100 мл сладкарска сметана
- 150 г захар
- 50 г орехи

Указания

1. Яйцата се разделят на белтъци и жълтъци. Белтъците се разбиват на пухкав сняг, а жълтъците се разбиват отделно със захарта за 2-3 минути.
2. Към жълтъците се добавя маскарпоне и се разбива за още 2-3 минути на средна мощност. След това се прибавят разбитите белтъци и всичко се разбърква добре с лъжица, така че да се получи кремообразна смес.
3. Бишкотите се потапят една по една за секунди в горещо кафе. С така напоените бишкоти се покрива дъното на правоъгълна тава. Върху тях се нанася половината от крема. В същата последователност се подреждат още три пласта - първо напоени бишкоти, после - крем и отново бишкоти.
4. Накрая се приготвя шоколадовият крем. За целта в малка тенджерка на водна баня се разтопява твърдият шоколад, като се бърка непрекъснато и се добавя течната сметана, докато се получи гладък крем. След това с него се залива тирамисутото. Остава се в хладилник да стегне за няколко часа, а след това се поръсва със смлени орехи.

40 мин.

4 порции

Въглеhidрати	153.25 g
Енергия	1798.84 kcal
Мазнини	116.08 g
Протеин	32.89 g