

TIRAMISU W PUCHARKACH



składniki:

(na 6 porcji):

- 1 stoik (550 g) nadzienia do ciast i deserów Helcom o smaku czarnej porzeczki
- 3 białka jajka rozmiar L
- 80 g cukru
- 500 g mascarpone
- 150 ml mocnej czarnej kawy
- 200 g okrągłych biszkoptów
- szczypta soli
- kakao do posypania



Sposób przygotowania:

Parzymy kawę i odstawiamy do wystudzenia. Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Żółtka z cukrem miksujemy do uzyskania jasnej, puszystej masy, następnie, wciąż miksując, dodajemy partiami mascarpone. Ubijamy do potężenia się składników. Do masy dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy łyżką. W szklankach lub pucharkach układamy warstwami: namoczone w kawie biszkopki, masę z mascarpone oraz nadzienie z czarnej porzeczki. Wierzch deserów posypujemy kakao.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami
www.helcomeasycook.pl