

# Tiramisu



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA VAŘENÍ

## Na cukrářské piškoty (asi 24 kousků)

2 vajec

65 g pískového cukru (+ extra na posypání)

1/2 lžičky vanilkového extraktu

55 g hladké mouky

špetka soli

## Na krém z mascarpone:

400 ml smetany ke šlehání (aspoň 33%)

175 g sýru mascarpone

80 g cukru

## Ostatní

3 šálky silného espressa

50 g pomorančového likéru Grand Marnier/Cointreau

20 g práškového kakaa

## Krok 1

- Předehřejte troubu na 180°C a vyložte plech pečicím papírem.

## Krok 2

- Připojte k robotu šlehací metlu, do mísy dejte vaječné bílky a šlehejte při vysoké rychlosti, dokud sníh nevytváří jemné špičky.

# Tiramisu



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA VAŘENÍ

## Krok 3

- Za stálého šlehání postupně přidávejte pískový cukr.

## Krok 4

- Přidejte žloutky, vanilkovou esenci a zbývající cukr do mísy. Šlehejte dokud směs nezesvětlá.

## Krok 5

- Odpojte šlehací metlu a nasadte flexi metlu, přidejte do mísy vyšlehané bílky a při nízké rychlosti je zapracujte do žloutkové směsi.

## Krok 6

- Postupně přidávejte mouku a sůl a dávejte pozor, aby se směs nepřeshlehala, potom by ztratila svůj objem.

## Krok 7

- Hotovou směs přendejte do cukrářského sáčku s otvorem 1½ cm. Na plechu vytvořte asi 20 piškotů dlouhých 8 cm, každý posypte cukrem.

## Krok 8

- Pečte v předehřáté troubě asi 10 - 15 minut, dokud piškoty po okrajích nezezlátnou.

## Krok 9

- Upečené piškoty přeneste na mřížku a nechte zchladnout.
- Víno Marsala poprvé obdrželo status DOC (Denominazione di Origine Controllata = kontrolované označení původu) v roce 1969.

# Tiramisu



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA VAŘENÍ

## Krok 10

- Připojte šlehací metlu, do mísy dejte vejce a cukr. Šlehejte při střední rychlosti, dokud směs nezesvětlá.

## Krok 11

- Odpojte šlehací metlu a nasadte flexi metlu nebo speciální metlu pro jemné vmísení.

## Krok 12

- Přidejte sýr mascarpone a při pomalých otáčkách vmíchejte, aby byla směs kompaktní.
- pro roboty Kenwood Chef a Major máme řadu více než 25 doplňkových nástavců. Objevte víc.

## Krok 13

- Připravte si kávu do mělké mísy nebo talíře a každý piškot v kávě namočte.

## Krok 14

- Deset piškotů použijte jako základ na dno nádoby a pokapejte je pomerančovým likérem.
- První věrohodný důkaz o pití kávy se objevil již v 15. století ve svatyni Sufi v Jemenu

## Krok 15

- Zakryjte vrstvou krému z mascarpone a přidejte druhou vrstvu deseti piškotů namočených v kávě a pokapaných likérem. Nakonec přidejte další vrstvu krému z mascarpone.

# Tiramisu



OBTÍŽNOST



PORCE



DOBA PŘÍPRAVY



DOBA VAŘENÍ

## Krok 16

- Hotový dezert dejte vychladit do lednice aspoň na 3 hodiny.

## Krok 17

- Před podáváním posypte povrch dezertu kakaem.