



Tip na nedělní zákusek - TIRAMISU

Někdy prostě opravdové cestování do zemí, které nás lákají, z různých důvodů není ihned nebo vůbec možné, a tak nezbývá, než se vypravit do světa alespoň ve své kuchyni. Pokud na nedělní odpoledne chcete připravit pro rodinu či přátelé dolce punto italské gastronomie zkuste zákusek - TIRAMISU

Tento tradiční dezert, který se v Itálii těší obrovské popularitě, vás nikdy nezklame - ať už v původní verzi, obsahující kávu, nebo v nespočtu překvapivých kombinací - jak sladkých, tak pikantních! Tiramisu je prostě symbolem pravé Itálie !

Co možná nevíte:

Jedna z legend tvrdí, že tiramisu původně vzniklo v Sieně v 16. století pod rukama tamních cukrářských mistrů na počest příjezdu toskánského velkovévody Cosima III. de Medici.

Další legenda hovoří o tom, že v období renesance bylo tiramisu považováno za silné afrodisiakum a Benátčanky je připravovaly svým milým, aby jim dodali více energie.

Potřebujete: (pro 6 osob)

6 vajec

500 g mascarpone (doporučujeme kvalitní mascarpone s obsahem tuku min. 70% a více)

150 g cukru krupice

300 g dlouhých piškotů (tzv. Savoiardi)

Cca 5 šálků velmi silného espressa

Dle chuti trochu likéru (amaretto, vermouth...)
Kakao (na posypání)

Příprava není složitá - je rychlá a výsledný efekt skvělý.

Do dvou misek oddělte žloutky a bílky. Žloutky dobře vyšlehejte s cukrem (až do pěny). Přidejte krém mascarpone a dobře vyšlehejte. V druhé míse vyšlehejte sníh z bílků (s troškou cukru). Ručně vmíchejte sníh do krému ze žloutků a mascarpone.

Do kávy přidejte trošku likéru (1-2 lžíce, dle Vaší chuti).

Nachystejte si plochou mísu, do které budete dezert připravovat. Položte vrstvu krému a na to pokládejte piškoty namočené do kávy s likérem. Na piškoty opět dejte mascarpone.

Vložte do chladničky na nejméně 2 - 3 hodiny (nebo ještě lépe přes noc).

Před podáváním hustě posypte hořkým kakaem.

...pak si jen uvařte šálek dobré kávy, naservírujte skvělý dezert a vychutnávejte klid a pohodu. A jen tak v myšlenkách plánujte dalekou cestu, třeba do krásné Itálie!