



Быстрый Тирамису

Çabuk Tiramisu



1 готовый шоколадный корж (2-х слойный)
Для пропитки:
1 стакан горячей воды
1 ст.л. сахара
1 ст.л. растворимого кофе
1/2 ст.л. какао
Для крема:
2 стакана молока
0,5 стакана сахара
2,5 ст.л. муки
4 кусочка со спичечный коробок обезжиренной корки
1 яйцо
1 пакет ванилина
Для посыпки:
1 ст. л. какао

- # Сыр порезать на кусочки, положить в большое количество воды и оставить на ночь. Затем вытащить из воды и хорошо размять.
- # В кастрюлю налить холодное молоко, добавить сахар, муку, яйцо, перемешать, добавить сыр.
- # На среднем огне постоянно помешивая варить до нужной консистенции. Добавить ванилин и снять с огня. (Чтобы масса была однородной можно воспользоваться миксером). Оставить остывать.
- # Смешать горячую воду, сахар, растворимый кофе и какао. Оба слоя коржа пропитать этой смесью.
- # На один слой вымазать половину остывшего крема, сверху положить второй слой и вымазать его и боковины оставшимся кремом.
- # Посыпать какао и поставить в холодильник на 2 часа.

В оригинальной рецепте Тирамису используют сыр маскарпоне.