



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

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

½ ст.л. какао

Для крема:

2 стакана молока

0,5 стакана сахара

2,5 ст.л. муки

4 кусочка со спичечный коробок обезжиренной кор

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.