

Dezert tiramisu

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	mascarpone (italský smetanový sýr)
2 balíček	cukrářské piškoty
1/8 l	studená silná káva (překapaná)
10 lžice	likér Amareto (popř. tuzemák)
3 ks	žloutek
50 g	moučkový cukr
3 lžice	kvalitní kakao



Postup přípravy

Nejprve si připravíme čerstvý smetanový sýr mascarpone, který buď koupíme již hotový, nebo si jej vyrobíme doma (naš recept na něj naleznete [ZDE](#)). Nízkou dortovou formu vyskládáme piškoty (kolik se jich na dno vejde) a zakapeme je kávou smíchanou s likérem Amaretto či tuzemákem. Žloutky s moučkovým cukrem vyšleháme do husté pěny a postupně vmícháme i mascarpone. Hotový krém navršíme na piškoty a proložíme zbylými piškoty. Povrch uhladíme a posypeme hustě kakaem. Dáme do lednice na několik hodin vychladit. Vyhlazené tiramisu podáváme nejlépe s kávou.

Poznámka: Tiramisu je tradiční italský dezert, jehož název vznikl ze slov “tirami su”, která znamenají “vytáhni mě” nebo “zvedni mě”. Ve volném překladu pak tento název zní “rozvesel mě”. Originální tiramisu se vyrábí z čerstvého smetanového sýra mascarpone, nahradit jej však v některých receptech může i měkký tvaroh se smetanovým bílým jogurtem, zakysaná smetana či pomazánkové máslo.