



TIRAMISU

Przerwa kawowa....

Receptura na blachę 60/40 - ciasto składamy warstwami licząc warstwy od dołu

I Warstwa - Biszkopt Czekoladowy

800 g - Supra Bit Czoki, 800 g - jaja - ubijamy ok. 10 min, temp wypieku 180-200 C, czas 10-15 min

II Warstwa - Żelka z czarnej porzeczki

2000 g - czarna porzeczka (zblendowana świeża lub mrożona), 600 g cukier, 60 g żelatyny rozpuścić w 500 g wody

III Warstwa - Śmietana z Fondem Tiramisu

1000 ml - śmietana, 200 g - Fond Tiramisu, 250 g - woda

IV Warstwa - Biszkopt Tiramisu (nakropka)

400 g - Supra Bit Tiramisu, 400 g - jaja - ubijamy ok. 10 min, temp wypieku 180-200 C, czas 10-15 min

V Warstwa - Śmietana z Fondem Tiramisu B2

1000 ml - śmietana, 200 g - Fond Tiramisu B2, 250 g - woda



Warstwy można ułożyć w innej kolejności, po nałożeniu żelki ciasto schładzamy do ściągnięcia żelatyny, śmietanę posypujemy zmieloną kawą.

 TIRAMISU