



“Тирамису из Тревизо”

Оригинальный и традиционный рецепт



Ингредиенты и порции (на 6-8 человек):

300 г маскарпоне

3 яичных желтка (без яичного белка) или 60 г пастеризованного желтка

сахарная пудра 90 г

печенье савоярди (ледифингерс)

кофе

горький какао-порошок

Приготовление:

- Взбейте яичные желтки с сахаром.
- Добавьте маскарпоне, чтобы получился мягкий крем.
- Замочите печенье савоярди с кофе и расположите их в слой.
- Покройте слой печенья кремом и повторите операцию, заканчивая слоем крема.
- Поместите в холодильник минимум на 10 часов.
- В завершение посыпьте горьким какао и подавайте холодным.

www.accademiadeltiramisu.com
facebook: accademiadeltiramisu
instagram: accademiadeltiramisu