

Десерт “Тірамісу”

“Тірамісу” - італійський класичний десерт. Можна сказати, що разом із піцою та пастою, він став візитною карткою італійської кухні у світі.

Існує чимало легенд та версій про походження “Тірамісу”. Деякі з них сягають у 17 століття і двору герцога Медичі. Інші ж говорять, що знаменитий десерт було створено в сучасній Італії в 70-х роках. Були й кулінари, які намагалися приписати собі заслугу цього солодкого винаходу. Як би там не було, але всі хто спробував справжнє “Тірамісу”, погодяться що це один з найсмачніших десертів в історії кулінарії.

Особливість цього десерту також у тому, що його не потрібно випікати, він не забирає багато часу в приготуванні і, завдяки вишуканості складників, завжди вдається смачним.

- 250 г сиру «маскарпоне»
- 50 г цукру-пудри
- 5 столових ложок молока
- 150 мл кондитерських вершків
- 1 лимон, натерти цедру і вичавити сік
- 150 г бісквітного печива «савоярді»
- 400-500 мл міцної кави
- 50 мл коньяку
- 1-2 столові ложки какао

Викласти в глибоку посудину сир марскапоне, молоко, цукрову пудру, потерту шкірку лимона й легко вимішати ложкою до однорідної маси.

Збити міксером вершки. До вершків додати сирну масу і легко перемішати вінчиком. Також додати лимонний сік до смаку.

Не рекомендовано збивати сир із вершками міксером чи інтинсивно вінчиком, бо маскарпоне може звернутися і перетворитися на масло.

Каву влити в широку посудину, щоби було зручно умокати печиво “савоярді”, додати коньяк.

Умокати цілковито занурюючи кожне печиво на 1 секунду. Печиво не потрібно мочити довго, щоб десерт в кінці не вийшов занадто мокрим.

Викласти їх у велику посудину з бортиками висотою 5 см, одним шаром, тоді половину крему та розрівняти його. Знову шар паличок і друга половина крему. Розрівняти крем, накрити посудину харчовою плівкою і поставити у холодильник на ніч.

Перед поданням посипати какао та нарізати невеликими порціями на окремі тарілки.

Тірамісу можна також приготувати в порційних креманках.

Обов'язково подавати добре охолодженим.



