

Ананасове тірамісу

Літня свіжість та насолода.

Тірамісу з ананасом - це по-особливому свіжий десерт. Делікатна структура та легкий присмак кокосу чудово поєднуються з «головним героєм» цього десерту - ананасом. Відсутність яєць у кремі підкреслює його свіжість та надає йому сніжно-білого кольору. Ананасове тірамісу можна подавати як на офіційний обід так і для “шведського столу”. Цей десерт кожному припадає до смаку!

У наші дні італійське тірамісу один з найбільш популярних десертів у світі. Класичне кавове, уже стало звичним ласуванням у кав'ярнях, барах, ресторанах, його можна знайти навіть і в супермаркетах.

Але влітку його варто приготувати по-особливому, креативно - зі сезонними ягодами, або як ми пропонуємо, з ананасом, кокосом та м'ятою, ось така особлива літня свіжість з кислинкою!

Для крему:

- 500 г вершкового сиру маскарпоне
- 500 мл кондитерських вершків
- 200 г цукру
- 100 мл кокосового молока

Для промочування:

- 300 мл ананасового соку кімнатної температури

Основа:

- 600 г м'якоті свіжого ананаса
- 300 г савоярді

Для прикраси:

- свіжа м'ята
- свіжий кокос

У великій посудині міксером збити вершки з цукром до утворення густого крему.

У іншій посудині за допомогою вінчика, або лопатки розмішати сир маскарпоне з кокосовим молоком.

Поступово з'єднати збиті вершки з маскарпоне, при цьому добре вимішувати, та бути пильним, щоб крем не перетворився у солодке масло. Залишити 4 столові ложки крему для декорування тірамісу.

Ананас почистити від шкірки, вирізати усі темні частинки, тверду середину й нарізати малими шматками.

Приготувати велику, плоску, з бортиками посудину приблизно 35x25 см, в яку вклатиметься тірамісу.

У глибоку посудину, зручну для замочування печива, налити ананасовий сік. Швидко вмокати в сік кожне окреме тістечко савоярді й викладати його у приготовану посудину в один шар.

Опісля на тістечка викласти половину приготованого крему, розрівняти його й поверх на крем викласти половину приготовленого ананаса.

Знову повторити шар зі савоярді змоченим у соці, кремом та ананасом.

Покрити тірамісу харчовою плівкою та залишити його у холодильнику на декілька годин.

Перед тим як подавати до столу, тірамісу можна прикрасити видавленими з крему розетками, нарізаними тонкими скибками кокосу й свіжими листочками м'яти.

Готове ананасове тірамісу може зберігатися у холодильнику 3-4 доби.



























