

Тирамису

БОЖЕСТВЕННЫЙ
ИТАЛЬЯНСКИЙ ДЕСЕРТ

*С итальянского
название десерта
переводится как
«взбодри меня», ведь
этот десерт
считается сладким
афродизиаком.*

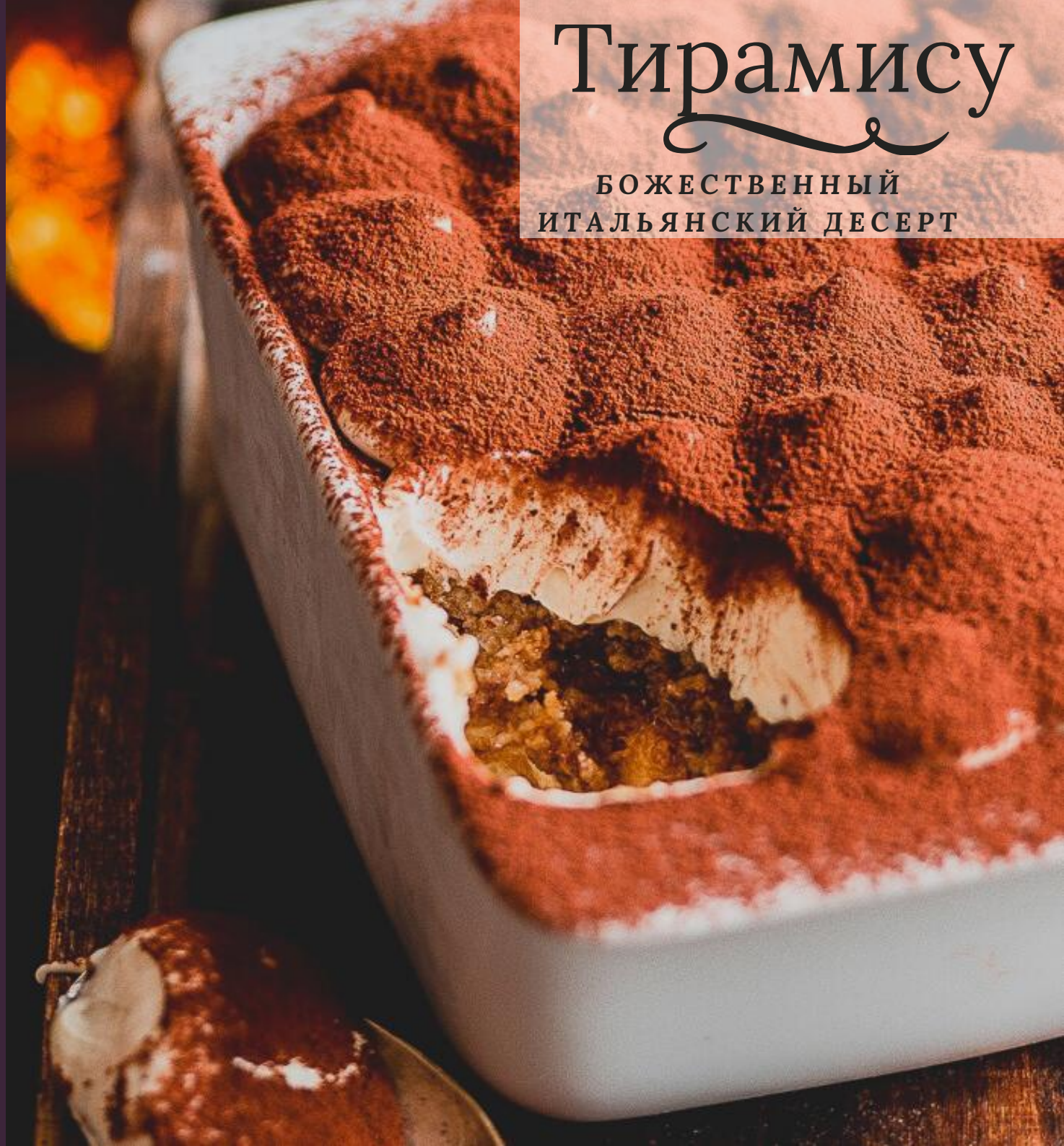


@ANDANTEOMSK
ANDANTE55.RU

Омск, 2-я Производственная 26/1

+7 (913) 600-29-93

+7 (913) 657-87-39





Сироп для Промочки

Сахарный песок 100 гр

Вода 100 гр

Кофе растворимый 2 гр (по желанию)

Коньяк или ликер Амаретто 10 гр

Приготовление: Соединить воду с сахаром, довести до кипения и добавить кофейную пасту или растворимый кофе. Перемешать и охладить. Ввести алкоголь и снова перемешать.



Кремовый полуфабрикат

Сыр Маскарпоне 500 гр

Яйцо 4 шт

Сахарная пудра 5 ст.ложек

Приготовление: Взбить белки в очень крепкую пену. Для большей крепости пены желательно в конце взбивания добавить немного сахарной пудры. От плотности взбитых белков будет зависеть растечется крем или нет. Желтки растереть добела с сахарной пудрой. Добавить маскарпоне и хорошо размешать с желтками.

Сборка торта

Печенье Савоярди

Крем Маскарпоне

Сахарный сироп-промочка на Савоярди

Какао порошок

- 1) палочки савоярди промочить сиропом
- 2) крем нанести и разровнять
- 3) хорошо промочить в сиропе печенье Савоярди и выложить по всей поверхности
- 4) крем нанести и разровнять
- 5) хорошо промочить в сиропе печенье Савоярди и выложить по всей поверхности
- 6) крем (отсадить из мешка с насадкой-конусом), убрать в холодильный шкаф для стабилизации
- 7) достать из формы, посыпать

Палочки Савоярди



Премикс Савоярди Микс 600 гр

Вода 200 гр

Яйцо столовое 600 гр

Приготовление: Соединить все ингредиенты, и взбить в миксере на высокой скорости в течении 5 минут. Готовое тесто разлить по формам, и выпекать при температуре 210°C в течение 15-20 минут. Так же можно взять готовые палочки Савоярди.