

## Ciasto Tiramisu

### Składniki:

400 g podłużnych biszkoptów

700 ml śmietany kremówki (30%)

700 g serka mascarpone

350 ml mocnej kawy

70 ml likieru amaretto

120 g cukru pudru

1 łyżka kakao



### Wykonanie:

4 łyżki kawy rozpuszczalnej zalewamy 350 ml wrzątku, mieszamy do rozpuszczenia. Zostawiamy do wystudzenia. Następnie mieszamy z likierem amaretto.

Błazkę o wymiarach 24 x 38 cm wykładamy papierem do pieczenia. Biszkopty maczamy z obu stron w kawie z amaretto, którą wcześniej przyszykowaliśmy i wykładamy na spód foremki.

W misce ubijamy mikserem śmietanę kremówkę. Gdy śmietana zaczyna robić się gęsta dodajemy cukier puder i dalej ubijamy. Następnie dodajemy stopniowo serek mascarpone i dalej ubijamy mikserem, aż masa zrobi się gęsta (masy jest dużo więc musimy uważać, żeby dobrze wymieszać śmietanę ze spodu miski z serkiem mascarpone). Masę dzielimy na dwie równe części.

Pierwszą część masy wykładamy na biszkopty, równo rozprowadzając po całej powierzchni. Masę przykrywamy drugą warstwą biszkoptów, zamoczonych w kawie z amarreto. Na nie wykładamy drugą część masy. Powierzchnię ładnie równamy i posypujemy obficie kakao. Ciasto wkładamy do lodówki, najlepiej na całą noc.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>