



Рецепт настоящего Тирамису - вкуснейшего десерта. Процесс приготовления несложный, но и не быстрый. Можно приготовить, используя готовое печенье "Савоярди" (или "Дамские пальчики") или испечь печенье самим, используя [этот рецепт](#).

Ингредиенты:

□ для ванильного крема:

- сахар - 3 ст.л.
- яичные желтки (большие) - 2 шт.
- вино Марсала (или Портвейн, или крепкий кофе) - 1/4 ст.
- ванильный экстракт - 1/4 ч.л.
- лимонная цедра - 0,5 ч.л.

для заварного крема:

- сахар - 1/4 ст.
- молоко - 3/4 ст.
- мука - 1 ст.л.
- яичный желток (большой) - 1 шт.
- лимонная цедра - 0,5 ч.л.
- ванильный экстракт - 0,5 ч.л.

для крема из взбитых сливок:

- жирные сливки (30%) - 1 ст.
- сахар - 1/4 ст.
- ваниль - 0,5 ч.л.

кроме того:

- сваренное теплое Эспрессо - около 2 ст.
- ром - 1 ч.л.
- Маскарпоне - 1/3 ст.
- сахар - 0,5 ст.
- печенье Савоярди - около 36 шт.
- какао-порошок - 2 ст.л.

Приготовление:

Крем для Тирамису состоит из нескольких частей, каждая из которых готовится отдельно.

1 часть - ванильный крем:

Приготовить водяную баню - маленькую кастрюльку поместить в большую, в большую налить воды и довести до кипения. Меньшая кастрюлька не должна касаться воды.

Желтки взбить с сахаром, ванилью и лимонной цедрой.



Добавить кофе и взбить. Поместить в большую блендерную банку (или в 10-минутную кастрюльку) и,

Остудить и поместить на 4 часа в холодильник.

2 часть - заварной крем:

Сахар, муку, ваниль, лимонную цедру и большой яичный желток взбить миксером, добавить половину молока и снова взбить. Поместить массу на медленный огонь и, постоянно помешивая, довести до загустения. Влить оставшееся молоко и довести до кипения. Крем остудить и также охладить около 4 часов в холодильнике.



3 часть - взбитые сливки:

Сливки взбить с сахаром и ванилью до загустения (пока венчик не начнет оставлять следы).

Приготовление Тирамису:

В мелкой емкости, размером примерно 20x20 см, перемешать кофе Эспрессо, ром и сахар.



Маскарпоне взбить лопаткой, добавить ванильный крем и заварной - все перемешать. Аккуратно добавить взбитые сливки. Крем готов!



Дальнейшие действия должны выполняться быстро. Форма для Тирамису может быть любой, у меня - рассчитана на 12 шт. печенья, будет 3 слоя.

Каждый "Дамский пальчик" обмакнуть в смесь кофе с ромом и ванилью на 1 секунду (с каждой стороны). Выложить печенье в один слой в форму. Печенье не должно размокнуть!



Сверху поместить 1/3 всего крема.



Повторить так еще 2 слоя, сверху должен быть крем. Готовое Тирамису присыпать какао,



накрыть и поместить на ночь в холодильник.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}