Тирамису

Автор: Мухаббат
16.01.2012 10:26 -

Тирамису дословно переводится с итальянского языка как «вознеси меня», а некоторые утверждают, что этот перевод следует понимать как "подними мне настроение"..
.
Считается, что тирамису впервые приготовили в конце XVII века в городе Сиена (итальянский регион Тоскана) в честь Великого герцога Cosimo III de Medici. Кондитеры Сиены, известные своим мастерством, хотели приготовить нечто особенное для герцога, который очень любил сладкое. Этот десерт был назван "zuppa del duca" (герцогский суп). Позднее рецепт попал во Флоренцию, а оттуда — в Венецию, где стал широко известен.

Тогда десерт получил название "Tiramisu".
Сегодня это нежное, воздушное лакомство известно во всём мире.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для прямоугольной формы 30смX12смX7см

200 гр. сухого бисквитного печенья («савоярди» или «дамские пальчики»)

250 гр. сыра маскарпоне

200 гр. 33% сливок

3 ст.л. сахарной пудры

2 яйца

щепотка соли

150 мл. крепкого кофе

1 ст.л. коньяка (у меня «MARTELL»)

какао (для посыпки)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливки взбить с сахарной пудрой миксером, добавить сыр маскарпоне, вбзить до пышной однородной массы.

Яичные белки отделить от желтков, в белки добавить щепотку соли, взбить миксером. Отдельно взбить желтки. Добавить взбитые желтки и белки к сырно-сливочной массе и еще раз всё взбить миксером.

Заварить крепкий кофе, остудить, добавить коньяк, перемешать.

Бисквитные печенья по одному быстро окунать в кофейно-коньячный напиток и выкладывать в ряды в форму, сверху выложить часть крема. Затем снова слой печенья и слой крема, и еще раз слой печенья и завершить слоем крема. Накрыть форму пищевой плёнкой и поставить в холодильник минимум на 12 часов.

Подавать порционно. Нужно проявить некоторую ловкость, для того чтобы кусочки получились красивыми. Обильно посыпать верх какао.

{jcomments on}