

JEŻYNOWE TIRAMISU

🕒 10 -

👤 Średni


MATERIAŁY


Blender
Mała szklanka espresso
Syfon do bitej śmietany


POLECANE KAWY NESPRESSO




SKŁADNIKI


Amaretto 40 ml 


Mascarpone 150 ml 

Śmietanka 150 ml 

Jeżyny 3 Sztuka 

Kakao 0.5 Łyżeczka 

Biszkopt do Tiramisu 1.5 Sztuka 

Krem waniliowy 2 Łyżka 

Master Origin India 1 Sztuka 

INSPIRACJE



JAK PRZYGOTOWAĆ TEN PRZEPIS?

KROK 01

Namocz 1 1/2 biszkoptu w syropie amaretto albo zaparzonej kawie w formie espresso i umieść w małej szklance.

KROK 02

Dodaj na wierzch 2 łyżki kremu waniliowego.

KROK 03

Umieść szklankę w lodówce na 5 min.

KROK 04

Dodaj na wierzch parę jeżyn lub innych owoców.

KROK 05

Przygotuj krem tiramisu (mascarpone ze śmietaną zmixuj przez 5 sekund w blenderze).

KROK 06

Przełóż gotową masę do syfonu do przygotowania kremu.

KROK 07

Przełóż gotowy krem na wierzch jeżyn i posyp odrobinę kakao.

KROK 08

Serwuj z espresso Nespresso.

KROK 09

Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu.