



NESPRESSO | RECIPES

טירמיסו עם קוביות ג'ינג'ר ואספרסו ארפג'יו

קל 15 דקות

חומרים

קערות
מיקסר

בואו נתחיל!

- מקציפים את החלבון עד ליצירת קצף סמיך ואוורירי. שומרים בצד.
- טורפים חלמון עם סוכר עד לקבלת תערובת תפוחה ואוורירית.
- מקפלים פנימה מסקרפונה ומערבבים בעדינות ומוסיפים את קצף החלבון.
- מניחים 4 מנות אספרסו ארוך. טובלים בקפה את הסבוארדים.

תערובות קפה מומלצות



מצרכים

המרכיבים ל-4 קינוחים אישיים:

הנשה: 160 מ"ל אספרסו מתערובת ארפג'יו או ריסטרטו נטול קפאין (4 קפסולות)

250 גרם מסקרפונה

- מסדרים בצלחת אישית עוגייה טבולה בקפה ומעל תלולית תערובת מסקרפונה.
- מוסיפים עוגייה טבולה נוספת ושכבת תערובת מסקרפונה ומפורים מעל קוביות ג'ינג'ר מסוכר.
- מעבירים למקרר להתגבשות של שעה לפחות.

1/4 כוס אבקת סוכר

הנשה: 1 ביצה מופרדת

20 קוביות ג'ינג'ר מסוכר

אבקת קקאו

- מפורים מעל כל טירמיסו אבקת קקאו. מגישים לצד קפה.

השראה

