NESPRESSO | RECIPES

# 티라미수와 커피에 적신 레이디핑거 비스킷과 생강 캔디

15 분 쉬움

## 조리기구

여러개의 우묵한 그릇
넓적한 그릇 4 개

## 네스프레소 추천 커피

## 주재료

포티시오 룽고 캡슐 2 개
리스트레토 혹은 디카페인아토 인텐소
마스카폰 치즈 250 G
레이디핑거 비스킷 8 개
설탕 코팅된 생강 150 G
흰 설탕 4 큰술
계란 1 개
코코아 파우더

## 영감

## 함께 만들어봐요!

- 생강을 얇게 썰어서 가장 큰 조각 8개를 따로 떼어둔다
- 달걀 흰자와 노른자를 분리한다
- 달걀 흰자가 걸쭉해질 때까지 저은 뒤 옆에 치워둔다
- 달걀 노른자에 설탕을 넣고 잘 섞은 뒤 마스카포네 치즈를 넣고 달걀 흰자 저어둔 것에 같이 담는다
- 커피를 보울에 준비해서 비스킷을 담궈 적신다
- 넓은 튤립 모양의 식기에 생강 캔디 슬라이스로 감싼 커피에 적신 비스킷과 마스카포네 치즈를 한 층씩 번갈아가며 쌓아 디저트를 준비한다
- 마지막으로 맨 위에 마스카포네 치즈를 한 층 얹어 마무리한다
- 냉장고에 넣고 20분간 식힌다
- 서빙하기 바로 전에 코코아 파우더를 뿌리고 따로 떼어 둔 8개의 큰 생강 슬라이스를 콘 모양으로 만들어 장식한다