

ТОРТ «ТИРАМИСУ»

Печенье Савоярди – 100 гр
Сыр Маскарпоне – 250 гр
Яйца – 2 шт
Сахарная пудра – 5 ст. лож.
Кофе эспрессо холодный – 200 мл.
Коньяк – 2 ст. лож
Какао порошок – 2 чай. лож

Охлажденные яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить в крепкую пену, добавить сахарную пудру 2 ст. лож., пока белки не станут густыми и устойчивыми. Желтки взбить с сахарной пудрой 3 ст. лож. до кремообразного состояния.

Желтковую массу взбить венчиком до однородной массы с сыром Маскарпоне. Затем, аккуратно помешивая силиконовой лопаткой снизу вверх, ввести белковую массу.

В кофе добавить коньяк. Обмакнуть быстро каждое печенье Савоярди, выложив их в форме одним слоем. Сверху выложить крем слоем 1 см., затем повторить слои печенья и крема. Сверху обильно посыпать десерт какао с помощью ситечка. Выдержать десерт в холодильнике несколько часов. Как вариант, какао можно посыпать перед подачей и украсить ягодами с листиком мяты.