



reteta-video.ro

Tiramisu

Tiramisu cred ca este cel mai cunoscut desert italian sau, mai bine zis, prajitura, caci parca nimeni nu-i intrece la inghetata, [panna](#), zabaione, semifreddo sau biscotti, ca sa insir doar (unele din) preferatele mele. De aici si multitudinea de retete, mai apropiate de varianta originala sau mai adaptate la gusturi si situatii. Tin minte ca pe vremuri mama facea ceea ce numeam **tiramisu**, care nu avea nici un fel de legatura cu reteta originala, dar care era un deliciu. In loc de mascarpone, de care nimeni nu auzise in vremurile alea sau chiar acum, auzise era ca un fel de lux suprem, mama folosea frisca. Si culmea este ca imi placea, mie care nu-mi place frisca! Am vazut tot felul de **retete de tiramisu**, mai „romanizate”, cu smantana sau chiar cu branza de vaci, dar cred ca cea mai comuna este cea cu frisca. Intamplat chiar sa merg la restaurant si sa mi se precizeze ca au **tiramisu cu mascarpone**, nu cu frisca, deci pana la urma fiecare are gusturile si preferintele lui. Ce am incercat eu sa fac se apropie de reteta originala, desi nu e chiar perfecta, dar este asa cum imi place mie. Sunt cateva secrete, cunoscute cred de toata lumea. Ouale trebuie sa fie la temperatura camerei, de fapt toate ingredientele, cafeaua trebuie sa fie rece si tare, chiar neindulcita, cacao trebuie sa fie de calitate, pentru ca o consumam ca atare, iar alcoolul trebuie sa fie vin de Marsala sau macar Amaretto si doar in caz de maxima necesitate puteti sa puneti esenta de migdale (or sa folositi omoare cofetarii!). Pare complicat, dar de fapt este o prajitura foarte simpla, pentru ca nici macar nu trebuie sa facem un blat. Gustul special este dat de [crema de mascarpone](#), fara foc, pe care eu pur si simplu o ador. Tocmai de aceea pentru mine crema este cea mai importanta si trebuie sa fie din belgius, piscoturile sunt doar suportul pentru ea. Daca indrazniti, cele mai bune piscoturi sunt cele facute acasa, dar in lipsa lor alegeti unele mai putin poroase si cu cat mai putina glazura de zahar. Stiu ca e greu, dar **tiramisu cu mascarpone** trebuie lasat in frigider pana a doua zi sau macar cateva ore (cam 6-8), dar apoi puteti sa va desfatati. De fapt, chiar este recomandat sa va rasfatati, pentru ca este bine sa-l dati gata in 24 de ore! Asa ca, sa lasam vorba....

INGREDIENTE TIRAMISU

300 g de piscoturi
500 g de branza [mascarpone](#)
5 galbenusuri
5 albusuri
8 linguri cu zahar
500 ml de cafea tare (indulcita) si racita
2 linguri cu cacao
vin de Marsala, Amaretto sau esenta (de migdale)
sare

MOD DE PREPARARE TIRAMISU

PASUL 1

Punem galbenusurile intr-un bol incapator. Adaugam 4 linguri cu zahar si Amaretto (sau vin de Marsala sau esenta) si batem bine pana cand zaharul se topeste si amestecul devine albicios. Daca vreti ca prajitura sa fie mai dulce puteti sa puneti mai mult zahar.

PASUL 2

Adaugam branza mascarpone si continuam sa mixam, intai la viteza mica si apoi o marim treptat, pana cand obtinem o crema fina.

PASUL 3

Pregatim un alt bol in care punem albusurile si un varf de lingurita cu sare. Batem bine pana cand obtinem o spuma tare, ce nu mai cade de pe paletele mixerului.

PASUL 4

Punem zaharul ramas (cele 4 linguri) si continuam sa mixam pana cand zaharul se topeste si avem o beza ferma si lucioasa.

PASUL 5

Punem treptat spuma de albusuri si zahar peste crema de mascarpone si galbenusuri si amestecam usor, de jos in sus, cu o spatula sau un furculita am pus in 4 runde. Amestecam usor, pentru a pastra aerul in albusurile batute, dar doar pana la omogenizare. Crema de mascarpone trebuie sa fie astfel aerata si fina.

PASUL 6

Trecem fiecare piscot prin cafea rece, maxim 3 secunde si le asezam intr-o tava. Eu am folosit o tava inalta, cu dimensiunile de 20x20x5 cm. Punem piscoturile cat mai aproape unul de altul (pentru primul strat eu am folosit 18 bucati).

PASUL 7

Punem un strat din jumatate din cantitatea de crema, pe care o nivelam usor cu o spatula.

PASUL 8

Aranjam un nou strat de piscoturi insiropate si apoi inca unul de crema. Daca folositi o tava mai mica o sa aveti mai multe straturi de randuri.

PASUL 9

Presaram deasupra cacao, pe care insa puteti sa o puneti si in momentul servirii.

PASUL 10

Punem prajitura in frigider pana a doua zi, sau macar pentru cateva ore (6-8).

PASUL 11

Scoatem din frigider si presaram deasupra cacao.

PASUL 12

Portionam si servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tiramisu*.

POFTA BUNA!

SFAT:

Inainte de a incepe aranjarea primului strat de biscoturi este bine sa puneti un strat subtire de crema pentru a putea scoate desertul usor.