



reteta-video.ro

## "Tiramisu" cu Fructe la Pahar, fara Oua

"Tiramisu" cu fructe la pahar, fara oua crude, mi se pare ca suna putin prea pretentios. Adica nu prea are legatura cu [reteta originala de tiramisu](#), haideti sa fim sinceri! Este mai degraba un **desert la pahar cu fructe si crema de branza mascarpone**, dar la fel de bun. Poate chiar mai bun, caci este un **"tiramisu" cu fructe pentru copii**.

Nu stiu cum este la voi, dar la noi sambata e zi de piata. Nu mereu reusesc sa ajung si eu, dar sotul meu pleaca de la prima ora cu masina. Si, invariabil, mai ales daca este singur, daca pe lista are 1 kg de capsuni, de exemplu, se intoarce cu 1,5 kg. Pentru ca sigur din capsuni in plus se poate face un desert rapid 😊. Asa ca acum intelegeti de ce e blogul plin de retete de [prajituri cu fructe](#). Bine, ne si plac fructele. Sambata trecuta insa, s-a intors si cu capsuni, dar si cu pofta de tiramisu. Nu aveam eu tot ce-mi trebuia in casa, asa ca a trebuit sa "inventez" ceva bun. Si sa-i fac si lui pofta. S-a declarat multumit si a mancat chiar doua [deserturi la pahar cu fructe si mascarpone](#). Primul cu mare pofta si pe al doilea l-a savurat pe indelete. Deloc surprinzator, caci e un maaaare pofticios!

Nu aveam piscoturi prin casa, dar aveam un pachet de biscuiti digestivi si, spre norocul meu si al lui, aveam mascarpone in frigider. Biscuitii erau destul de multumitori, dar l-am combinat cu niste fructe. Adica am facut "praf" reteta de tiramisu! Si daca tot le-am zapacit, de ce sa nu fac un **"tiramisu" fara alcool, fara cafea, fara cacao** (toata lumea spune ca, dupa ce ca sunt eu agitata, astea ma fac "atomica"!!!!) si fara **oua crude**? Si nu ca mi-au murit laudatorii, dar pe cuvânt de Ina ca **desertul cu fructe si crema de branza** a fost bun! Si presimt sa-l tot repet in vara asta!

Deja ma gandesc la temperaturi caniculare, cand sa pornesti cuptorul este o adevarata aventura, cat de racoros poate sa fie un [desert fara coacere](#)! Sau la momentul ala cand se anunta musafirii pe drum, din ce in ce mai frecvent in ultima vreme, si eu sunt in bucatarie de timp. Pai pana cand ajungem la desert, fiind o prajitura fara coacere, e numai bun de scos din frigider. Ca sa nu mai zic ca este un **desert pentru copii** greu de refuzat, caci le are pe toate: blat simplu de biscuiti usor insiropat, crema fina de mascarpone si fructe parfumate.

Si chiar daca nu e chiar tiramisu, e rapid si simplu. Si chiar daca are putine ingrediente, arata prezentabil si poti sa impresionezi fara sa stai ore intregi in bucatarie. Si chiar daca nu este un desert cu fructe sofisticat, e greu sa rezisti prea mult in fata lui. Pana la urma, esti de pretentios, o crema la pahar poate sa fie rasfatul din fiecare zi. Sa va fie de folos!

## **INGREDIENTE TIRAMISU CU FRUCTE LA PAHAR, FARA OUA**

200 g de capsuni  
250 g de biscuiti digestivi (sau piscoturi)  
250 g de branza mascarpone  
200 ml de smantana proaspata pentru frisca  
100 g de zahar pudra  
25 g de zahar (sau miere)  
zeama de la o jumătate de lamaie  
o jumătate de lingurita cu extract de vanilie

## **MOD DE PREPARARE TIRAMISU CU FRUCTE LA PAHAR, FARA OUA**

- 1. Cum se face sosul de fructe pentru tiramisu la pahar.** Taiem capsunile in bucatele. Jumatate din ele le pasam cu un mixer v transformandu-le intr-un sos de capsuni. Adaugam zeama de lamaie, cele 25 g de zahar (sau miere) si extractul de vanilie, omogenizand si lasam deoparte. Rupem biscuitii sau piscoturile in bucati, nici foarte mari, dar nici foarte mici.
- 2. Cum se face crema de mascarpone si frisca pentru tiramisu fara oua.** Turnam smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare si o batem, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand devine cremoasa. Adaugam jumata de zaharul pudra si mai mixam cateva secunde la viteza mica. Peste branza mascarpone punem zaharul pudra ramas si mixam la viteza mica maxim 1 minut, doar pana la omogenizare si nu mai mult. Adaugam peste mascarpone frisca batuta si amestecam usor cu spatula, pana la omogenizare, cat sa avem o crema densa, dar aerata.
- 3. Cum se face desertul la pahar cu fructe si crema de branza mascarpone.** Pregatim 4 pahare in care punem mai intai cate un strat de biscuiti rupti. Ii insiropam cu cate 2 linguri cu sosul de fructe, distribuim apoi cateva bucatele de capsuni, adaugam un strat de frisca si mascarpone si nivelam usor. Continuum cu inca un strat de biscuiti, pe care il insiropam cu sos de capsuni, deasupra cu un strat din nou bucati de fructe si inca un strat de crema, pe care il nivelam, rotind paharele pentru a ne fi mai usor.
- 4. Servire tiramisu cu capsuni, mascarpone si frisca.** Decoram desertul cu fructe si il punem in frigider pentru minim 2 ore.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru "Tiramisu" cu Fructe la Pahar, fara Oua.**

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Daca vreți ca desertul cu fructe sa fie cat mai apropiat de reteta de tiramisu, biscuitii digestivi pot fi inlocuiti cu piscoturi.
2. Daca nu pregatiti tiramisu cu fructe pentru copii, puteti sa insiropati biscuitii sau piscoturile cu putina cafea rece.
3. Sosul de fructe poate fi inlocuit si cu compot.
4. In sosul de fructe adaugati zahar sau miere si zeama de lamaie treptat, dupa gustul vostru.
5. Toate ingredientele pentru crema desertului la pahar trebuie sa fie reci (si frisca, si branza mascarpone). Bolul in care batem smantana pentru frisca, dar si paletele mixerului trebuie sa fie si ele tot reci.
6. In crema de mascarpone si frisca se poate adauga vin de Marsala, Amaretto sau esenta de migdale.
7. Aveti grija sa nu bateti prea mult crema mascarpone, caci altfel se va taia.
8. Desertul la pahar fara coacere poate fi facut si cu alte fructe de padure: zmeura, afine, mure sau cu orice fructe din compot.