Cynamonowo-śliwkowe tiramisu

Potrzebne narzędzia*:

- słoiczki lub pucharki (u mnie 5 x 200ml)
- okrągłe wykrawacze (np. z takiego zestawu wykrawaczy)
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy (opcjonalnie)
- szpatułka silikonowa
- mikser
- pędzel silikonowy lub łyżeczka
- waga kuchenna
- blacha z piekarnika
- sitko

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D i Słodki Bufet aż o 10%!

Cynamonowo-śliwkowe tiramisu

Potrzebne składniki (5 słoiczków po 200 ml):

Biszkopt ladyfingers

- 3 duże jajka
- 75 g cukru
- 75 g mąki pszennej
- cukier puder do oprószenia

Pieczone śliwki:

- 500g śliwek
- 1/2 łyżki masła 83%
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka cynamonu mielonego

Krem cynamonowy:

- 250 g mascarpone
- 3 jaja M
- 25 g cukru
- 30 g cukru pudru
- 10 g cynamonu mielonego
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 150 ml kawy, wystudzonej
- kakao do oprószenia

Cynamonowo-śliwkowe tiramisu

Opis przygotowania:

Biszkopt ladyfingers:

1. Białka ubij do powstania gęstej piany.
2. Partiami dodawaj cukier i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Wsyp suche składniki i delikatnie wymieszaj.
5. Masę rozsmaruj na macie silikonowej lub papierze na grubość 1 cm.
6. Biszkopt obsyp cukrem pudrem i odstaw na 5 minut.
7. Piecz w temperaturze 180ºC przez 15-20 minut.
8. Przy pomocy wykrawacza wytnij okrągłe biszkopciki.

Pieczone śliwki:

1. Na patelni rozpuść masło i wsyp cukier trzcinowy.
2. Wrzuć pokrojone śliwki i cynamon. Podgrzewaj, aż śliwki niemal całkowicie się rozpadną.
3. Wystudź przed wyłożeniem na deser.

Krem cynamonowy:

1. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę.
2. Dodaj mascarpone i cynamon. Zmiksuj do połączenia.
3. Białka ubij z cukrem. Dodaj do masy i delikatnie wymieszaj.

Składanie deseru:

1. Biszkopciki nasącz delikatnie kawą z amaretto.
2. W słoiczkach układaj warstwy: biszkopt, śliwki, krem, kakao.
3. Desery włóż do lodówki na minimum 6 godzin.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog Cakeit.pl.

Tutaj też nas znajdziesz:
Facebook: Cakeit.pl
Instagram: Cakeit_pl
Pinterest: Cakeit_pl