

Monoporcje tiramisu

kawa/ karmel/ porzeczka



Potrzebne narzędzia*:

- prosta forma silikonowa do mini deserków (bardzo Ci ją polecam bo jest szalenie uniwersalna), pojemność formy to 8 x 80 ml
- okrągły wykrawacz (użyłam foremki o średnicy 5 cm z zestawu kótek)
- szpatułka lub nóż waga kuchenna (np. taka)
- waga jubilerska
- sitko, garnek mikser, blender
- blacha z piekarnika
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- pędzel silikonowy lub łyżeczka
- podkładki pod monoporcje

*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 aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcje tiramisu

kawa/ karmel/ porzeczka



Potrzebne składniki na 8 deserów:

Biszkopty ladyfingers:

- 2 duże jajka
- 50 g cukru
- 50 g mąki pszennej
- cukier puder do oprószenia

Konfitura porzeczkowa:

- 150 g porzeczek czarnych lub czerwonych (mogą być mrożone)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 10 g cukru
- 1 g pektyny NH

Krem karmel/mascarpone:

- 50g śmietanki 30%
- 50 g czekolady karmelowej (użyłam Callebaut Gold)
- 50 g mascarpone

Kawowy krem namelaka:

- 95 ml mleka
- 15 g ziaren kawy (lub 7g kawy rozpuszczalnej)
- 4,5 g żelatyny 180 bloom (+10 g wody)
- 165 g białej czekolady, posiekanej
- 190 ml śmietanki

Dodatkowo:

- filiżanka kawy do nasączenia
- kakao do oprószenia

Monoporcje tiramisu

kawa/ karmel/ porzeczka

Opis wykonania:

Biszkopty ladyfingers:

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

Konfitura porzeczkowa:

1. Porzeczki podgrzej z sokiem z cytryny, aż owoce zaczną się rozpadać.
2. Owoce przetrzyj przez sitko.
3. Pektynę dokładnie wymieszaj z cukrem.
4. Przetarte owoce podgrzewaj na średnim ogniu wsypując stopniowo cukier z pektyną i cały czas mieszając.
5. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez ok. 5 minut, aż konfitura wyraźnie zgęstnieje.
6. Zdejmij z ognia i wystudź.

Krem karmel/mascarpone:

1. Śmietankę podgrzewaj prawie do wrzenia.
2. Dodaj karmelową czekoladę. Odstaw na 2 minuty i zblenduj.
3. Wystudź i schłódź w lodówce przez kilka godzin (najlepiej przez noc).
4. Schłodzone ganache i mascarpone przełóż do miski miksera.
5. Ubij przez chwilę, aż krem stanie się gęsty.



Monoporcje tiramisu

kawa/ karmel/ porzeczka

Kawowy krem namelaka:

1. Ziarna kawy potłucz.
2. Do mleka wsyp kawę i powoli podgrzej mleko prawie do wrzenia.
3. Zdejmij garnek z palnika i odstaw na 15 minut.
4. Odcedź ziarna kawy.
5. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
6. Kawowe mleko podgrzej i dodaj do niego napęczniałą żelatynę. Wymieszaj.
7. Dodaj czekoladę i odstaw na chwilę. Zblenduj.
8. Do masy czekoladowej dodaj śmietanę. Zblenduj do połączenia.

Składanie deseru:

1. 8 biszkopcików nasącz delikatnie kawą.
2. Na biszkopciki wyszprycuj krem karmelowy i wyrównaj wierzch.
3. Kolejne 8 biszkopcików posmaruj odrobiną konfitury porzeczkowej.
4. Na biszkopecie z kremem ułóż biszkopciki, stroną posmarowaną konfiturą do dołu. Lekko dociśnij.
5. Szpatułką lub nożem zbierz krem i wyrównaj brzegi ciasteczek.
6. Wierzch biszkoptów nasącz kawą i obsyp kakao.
7. Umieść w zamrażarce na 30 minut.
8. Krem kawowy wlej do połowy wysokości formy. Włóż do lodówki na 15 minut.
9. W krem kawowy włóż zamrożone biszkopty z kremem delikatnie dociskając.
10. Zbierz krem, który wypłynął. Desery mróz przez kilka godzin.
11. Desery wyjmij z formy, umieść na podkładkach i włóż do lodówki na min. 2-3h.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)