

Pistacjowe 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%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D



słodki
BUFET

Pistacjowe tiramisu



Potrzebne składniki (5 słoiczków po 200 ml):

Biskopt ladyfingers

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

Krem pistacjowy:

- 250 g mascarpone
- 2 jajka M (białka i żółtka oddzielnie)
- 30 g cukru
- 30 g cukru pudru
- 50 g pasty pistacjowej
- szczypta soli

Dodatkowo:

- 150 ml kawy, wystudzonej
- 30 ml likieru amaretto (opcjonalnie)
- kakao do oprószenia

Pistacjowe tiramisu



Opis przygotowania:

Biskopt 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. Biskopt obsyp cukrem pudrem i odstaw na 5 minut.
7. Piecz w temperaturze 180°C przez 15-20 minut.
8. Przy pomocy wykrawacza wytnij okrągłe biskopciki.

Krem pistacjowy:

1. Żółtka utrzyj z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę.
2. Dodaj mascarpone i zmiksuj do połączenia.
3. Dodaj pastę pistacjową. Zmiksuj.
4. Białka ubij z cukrem. Dodaj do masy pistacjowej. Delikatnie wymieszaj.

Składanie deseru:

1. Biskopciki nasącz delikatnie kawą z amaretto.
2. W słoiczkach układaj warstwy: biskopt, 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](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)