



Fundusze Europejskie  
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



# TIRAMISU



Źródło: Zbiór własny

## Normatyw surowcowy:

### Biszkopt:

- 90g żółtek
- 80g białek
- 60g cukru
- 30g skrobi kukurydzianej
- 35g mąki pszennej

### Krem:

- 200g + 100g śmietanki
- 120g cukru
- 3 listki żelatyny
- 500g sera mascarpone
- 60g likieru migdałowego

### Do nasączenia:

- kawa i likier migdałowy (w dowolnej proporcji)

## Sposób sporządzania:

### Biszkopt:

Jaja ubić razem z cukrem na puszystą masę. Delikatnie wmieszać szpatułką przesianą mąkę. Przełożyć do rękawa cukierniczego. Na blachę wyłożoną



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



papierem do pieczenia wyporcjować 1cm płaską warstwę ciasta. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C na 8 minut.

#### Krem:

200g śmietanki ubić na półsztywną masę i schłodzić. Żelatynę pozostawić w zimnej wodzie do namoczenia. Ser, cukier i likier wymieszać ze sobą. Pozostałe 100g śmietanki podgrzać, ale nie zagotowywać. W ciepłej śmietanie, zdjętej z ognia rozpuścić odsączoną żelatynę. Wymieszać razem z masą serową. Po całkowitym ostygnięciu połączyć z ubitą śmietaną. Przełożyć do rękawa cukierniczego. Przed wyporcjowaniem schłodzić przez przynajmniej 6 godzin.

#### Składanie:

Z blatu biszkoptowego wycinamy kwadraty o boku ok. 7cm. Każdy kawałek nasączamy i przekładamy schłodzonym kremem. Na koniec dekorujemy gorzką czekoladą.

**Weronika Chojnowska Klasa 3L – „Restaurante La Aduana”**