

Parfait Tiramisu



Laura Savă

Imi era dor de-un **Tiramisu**, dar parca muuult mai rece ☺ , asa ca am pregatit un parfait tiramisu, absolut perfect pentru gustul meu!!! :))

...si al vostru, veti vedea ☺

Ingrediente pentru 4 portii:

- 2 galbenusuri
- 4 linguri zahar pudra
- 100 g smantana pentru frisca
- 150 g branza mascarpone
- 150 g zmeura
- 1 pachet de biscuiti cu unt (aprox. 100 g)
- 4 linguri de cafea concentrata
- 40 g zahar pudra
- 2 linguri Amaretto (lichior de migdale) sau **whisky cream**
- 1 praf de scortisoara
- 1 lingurita cacao sau fasii de ciocolata

Mod de preparare:

Se bat galbenusurile cu zaharul la bain-marie pana cand se dizolva zaharul si se formeaza o crema groasa (puteti folosi ori un tel ori mixerul). Se ia vasul de pe foc si se da la rece aproximativ 30 de minute. In acest timp, se bate cu mixerul smantana lichida cu crema de mascarpone; se da si ea putin la rece.

Zmeura se spala si se lasa la scurs.

Se macina biscuitii la robotul de bucatarie sau se pun intr-o pungă de plastic si se sfarama cu sucitorul.

Cafeaua se amesteca cu lichiorul si cu biscuitii sfaramati si se lasa la rece.

Se da zmeura prin zahar pudra si se amesteca cu crema mascarpone.

Se ia de la rece crema de galbenusuri, facuta pe baie de abur, si se toarna cate putin in patru forme rotunde, tapetate cu folie transparenta (se uda paharele pentru ca folia sa se aseze frumos). Peste compositia respectiva se presara un strat din amestecul de cafea si biscuiti. Se toarna un rand de amestec de zmeura cu crema mascarpone si se reia sirul straturilor pana se termina.

Formele se lasa la frigider pana a doua zi, pentru ca gusturile sa se patrunda bine, iar inainte de a fi servite se pot pune 10 minute la congelator. Fiecare parfait se rastoarna apoi pe cate o farfurioara, se scoate cu grija folia transparenta si se pudreaza cu cacao si scortisoara sau cu fasii de ciocolata (sau ciocolata rasa).

Deliciossssss!!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava

Sfat: Puteti inlocui zmeura cu visine sau coacaze rosii, sau orice altceva va face placere, cum ar fi bucatele de ciocolata ☐