Prajitura Tiramisu in cupe



Prajitura Tiramisu, pentru cei 3 ani de blog proaspat impliniti, nu?! □ Si-ar fi frumos sa va soptesc (doarme Bogdi □) macar vreo 3 cuvinte dar sunt atat de naucita de faptul ca au trecut deja 3 ani de cand am apasat pentru prima oara pe „publicati” incat nu pot sa va ingan decat un sincer si extrem de emotionant: Bine-ati venit!!! Bine-ati venit pe blogul meu!!! Va astept cu mare drag sa-i aniversam impreuna si pe cei 4 anisori ce vor sa vina!!! :))
Anul acesta, fiind deja in Postul Mare al Pastelui (deci adio torturi cu creme cu gelatina, cum mi-am propus) am optat pentru o reteta rapida dar delicioasa, mult adorata prajitura Tiramisu, preferata mea. Imi era atat de dor de gustul ei unic, de cafeaua care inunda fiecare bucatica de piscot…de crema usoara de mascarpone, incat nu am mai stat pe ganduri. Am sa postez, poate chiar de Paste, si cealalta varianta (un pic mai elaborata) de **tiramisu cu oua**. Asta, dupa cum vedeti, e varianta fara…

Ingrediente pentru 6 portii:

- 30 de piscoturi (Boudoir)
- 250 g crema mascarpone (branza-crema de vaci)

- 250 ml cafea espresso, rece
- 4 linguri rom sau **lichior de whisky**
- 200 g smantana pentru frisca
- 6 linguri zahar pudra
- 4 linguri cacao

Mod de preparare:

Piscoturile la parada prima data



Amestecati foarte bine crema mascarpone, cu un mixer, pana devine spumoasa:



Bateti smantana lichida impreuna cu zaharul pudra, cernut:



Amestecati branza-crema cu frisca dulce:



Intr-un bol, amestecati cafeaua si romul, sau in cazul meu: **lichiorul-crema de whisky**
Inmuiati complet piscoturile, avand grija sa fie bine imbibate dar sa nu se sfarame:



Asezati cate un piscot in fiecare din cele 6 pahare:



Turnati apoi deasupra o cantitate de crema:



Puneti deasupra inca in strat de piscoturi (vreo 2, 3) si din nou crema. Bateti usor vasul de masa pentru ca piscoturile sa se aseze mai bine:



Dati la rece minimum 3 ore sau preferabil peste noapte.
In momentul servirii, presarati deasupra pudra de cacao sau chiar ciocolata rasa…eu, culmea, am ales cacaua



Cupele mele pregatite pentru momentul mult asteptat al degustarii!!!!!



Si momentul final…in care mi-am imaginat ca savurez deliciosul desert in compania voastra


Laura Sava


Laura Sava



Multi ani mie langa voi!!!



P.S. Aici aveti demonstratiile dulci ai ultimilor doi ani alaturi de voi:

Tort de banane si ciocolata -1 an de blog
Tort de piersici cu mure -2 ani de blog

Va pup dulce taaaaare pe toti!!!!!!!!!!