

# Sernik tiramisu

Lubicie klasyczne tiramisu? Jeśli tak to mam dla Was świetną i pyszną alternatywę – sernik tiramisu jest delikatny, kawowy i kakaowy! Niebo w gębie.

Dodaję zdjęcia z telefonu, bo niestety gdzieś mi wsiąkły stylizowane zdjęcia z lustrzanki ☐

inspiracja



**Przepis na sernik tiramisu**

masa serowa:

- 800 g twarogu sernikowego gęstego
- 200 ml śmietanki 30%
- 3 jajka
- szklanka cukru
- 2 łyżki rozpuszczalnej kawy zalanej 4 łyżkami wrzacej wody
- 2 łyżki cukru waniliowego
- budyń waniliowy

warstwa biszkoptowa:

- ok.15 podłużnych biszkoptów
- szklanka mocnej i słodkiej kawy
- kieliszek alkoholu (np. likieru kawowego, nalewki)

masa śmietankowa:

- 500 ml kremówki 36 %
- 250 g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
  
- kakao do posypania

## **Jak zrobić sernik tiramisu?**

Wszystkie składniki na masę serową zmiksować ze sobą na wolnych obrotach. Przełać masę do tortownicy i wstawić do

nagrzanego piekarnika do 170 st.C. Piec przez około 70 minut. Zostawić w w wyłączonym piekarniku z uchylonymi drzwiczkami do rana.

Kawę połączyć z alkoholem i moczyć w niej biszkopty, które ułożyć ciasto na wierzchu sernika.

Kremówkę zmiksować krótki z mascarpone i cukrem pudrem aż powstanie krem. Przekładamy krem do szprycy i ozdabiamy wierzch sernika.

Przed podaniem posypujemy całość kakao. Pyszny i piękny sernik tiramisu gotowy.



