

# CLĂTITE TIRAMISU



## CLĂTITE TIRAMISU



Aceste **clătite tiramisu** sunt o variantă creativă și delicioasă a clasicului desert italian, fiind perfecte pentru orice ocazie specială sau pur și simplu pentru a răsfăța pe cineva drag. Poftă bună!

### Ingrediente clătite tiramisu:

- 4 ouă
- 300 g făină de grâu
- 500 ml lapte rece
- 15-20 g cacao
- 1-2 g sare
- 1 esență de vanilie, pentru aluat, sau 2 plicuri de zahăr vanilat
- pișcoturi șampanie
- 200 ml cafea răcită

### Ingrediente cremă tiramisu:

- 400 g smântână grasă, sau smântână pentru frișcă
- 250 g mascarpone
- 100 g zahăr
- 2 plicuri de zahăr vanilat, sau o esență de vanilie

1. Începeți cu baterea ouălor împreună cu sarea.
2. Adăugați laptele rece și zahărul vanilat, amestecând bine.



3. Cerneți făina și cacaoa în amestecul de ouă, evitând formarea cocoloașelor.
4. Bateți smântâna grasă cu zahărul tos până obțineți o consistență aerată.



5. Adăugați mascarpone și amestecați bine. Puneți la frigider.
6. Ungeți o tigaie nonaderentă cu ulei și turnați compoziția de clătite, întinzând uniform.
7. Coaceți clătitele pe ambele părți până devin aurii.



8. Pe fiecare clătită, întindeți un strat de cremă mascarpone.
9. Tăvăliți pișcoturile prin cafea răcită și așezați-le pe clătită.



10. Rulați clătita și repetați pentru celelalte.
11. După ce rulați toate clătitele, puneți-le la frigider pentru 20 de minute.

