

TIRAMISU REȚETA ORIGINALĂ CU OU | REȚETĂ TIRAMISU SPECIAL PENTRU COPII



TIRAMISU REȚETA ORIGINALĂ CU OU | REȚETĂ TIRAMISU SPECIAL PENTRU COPII



Am făcut **tiramisu pentru copii** și o rețetă de **tiramisu pentru adulți**. În acest articol voi arăta cum se face tiramisu. Nu există nimic mai bun decât o seară perfectă și o porție de tiramisu, din cartea noastră de rețete de dulciuri de familie. Alături de cineva drag cu care să împărțim unul dintre cele mai delicioase și mai simple deserturi din lume, TIRAMISU, pentru că despre el este vorba. Și pentru că îmi place să ajut și cei mici, am făcut un tiramisu și pentru ei

Tiramisu cu cafea:

- 1 pachet de pișcoturi (30 buc)
- 5 ouă, care se separă (albuș, gălbenuș)
- 2 căni de cafea
- 150 g zahăr + 2 linguri pentru spuma de ou

- 250 g mascarpone
- 1/4 linguriță de sare
- 1 lingură cacao

Tiramisu cu ciocolată pentru copii:

- 1 pachet pișcoturi
- 3 ouă, care se separă (albuș, galbenus)
- 5 ciocalatele sau 1/2 ciocalata (preferata de copil);
- 4 linguri de zahăr și 4 linguri de apă pentru siropul de zahăr (siropul se va folosi fierbinte pentru a trata termic spuma din albușuri)
- 200 g mascarpone
- 1/4 linguriță de sare
- 1 lingură esență de vanilie
- afine pentru ornat + bombonele

1. Mixează 5 gălbenușuri de ou cu 150 grame de zahăr treptat până se topește zahărul și obții o compoziție omogenă.



2. Adaugă 250 grame de mascarpone în compoziție și amestecă bine.

3. Într-un bol separat, mixează 5 albușuri de ou până obții o spumă consistentă. Adaugă un vârf de sare și treptat 2-3 linguri de zahăr, continuând să mixezi până obții o spumă fermă.

4. Încorporează spuma de albușuri în amestecul de mascarpone și gălbenușuri, amestecând cu grijă de jos în sus pentru a păstra aerul în compoziție.



5. Preparează două căni de cafea tare și treci fiecare pișcot de champagne prin cafea. Așază un rând de pișcoturi într-o tavă.

6. Adaugă jumătate din compoziția de mascarpone peste pișcoturi și nivelează-o uniform.

7. Adaugă un nou strat de pișcoturi înmuiate în cafea și

apoi restul de compoziție de mascarpone.



8. Acoperă tava și las-o la frigider pentru câteva ore sau ideal peste noapte.
9. După refrigerare, presară cacao peste tort.
10. Pentru un aspect special, pregătește o glazură de ciocolată topită cu lapte și acoperă tortul.



11. Decorul final poate include afine, bomboane și frunze de mentă.