

## Тирамису "Sapfir"

Автор: Jaxa

04.01.2011 18:59 -

---



Необычный нежный десерт, вкусный и полезный.

### Требуемые ингредиенты

- 500 гр. сливочного сыра маскарпоне или жирного творога
- 4 куриных яйца или 18 перепелиных;
- 100 гр. сахара;
- 350 мл. растворимого кофе;
- 250 гр. бисквитного печенья;
- 3 ст. ложки коньяка, ликера, рома, бренди
- порошок какао по вкусу.

Белки отделяем от желтков, желтки растираем с сахаром. В смесь добавляем сыр маскарпоне или творог и аккуратно перемешиваем ложкой. Взбиваем белки в пену. В сырно-желтковую массу добавляем взбитые белки и аккуратно перемешиваем. Заливаем 3-4 чайные ложки растворимого кофе кипятком. Охлаждаем и выливаем в миску. Добавляем в напиток коньяк. Быстрым движением окунаем в холодный напиток бисквитное печенье.

Выкладываем часть смоченного печенья форму и покрываем половиной крема, разравнивая лопаткой. На крем выкладываем 2-ю часть смоченных бисквитных палочек и снова покрываем кремом, разравнивая лопаткой. Форму ставим в холодильник на 5 часов. Готовое блюдо украшаем какао-порошком и аккуратно разрезаем на порции.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}