Tiramisu s letním ovocem

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

500 g	mascarpone (italský čerstvý smetanový sýr)
1/8 l	studená silná káva (bez lógru!)
4 ks	vejce (žloutky a bílky zvlášť)
4 lžíce	moučkový cukr
2 balení	cukrářské piškoty
1 dl	likér Amaretto (popř. tuzemák)
2 lžíce	kakao
1/4 kg	letní ovoce (maliny, ostružiny, jahody, rybíz, borůvky atd.)

Postup přípravy

Nejprve si připravíme čerstvý smetanový sýr mascarpone, který buď koupíme již hotový, nebo si jej vyrobíme doma (náš recept na něj naleznete ZDE). Dále si přichystáme silnou kávu a necháme ji vychladit. Poté našleháme žloutky s moučkovým cukrem a přidáme k nim mascarpone spolu s tuhým sněhem vyšlehaným z bílků (ten vmícháme opravdu jemně). Po obvodu dortové formy a také na její dno vyskládáme cukrářské piškoty, které zevnitř pokapeme vychlazenou kávou rozmíchanou s likérem Amaretto či tuzemákem. Poté navrstvíme připravený krém, jehož povrch přesypeme kakaem a ozdobíme oblíbeným letním ovocem. Necháme na několik hodin ztuhnout v lednici, poté odstraníme dortovou formu a pro výsledný efekt ještě můžeme převázat mašlí.

Poznámka: *Tiramisu je tradiční italský dezert, jehož název vznikl ze slov “tirami su”, která znamenají “vytáhni mě” nebo “zvedni mě”. Ve volném překladu pak tento název zní “rozvesel mě”. Tiramisu se vyrábí z čerstvého smetanového sýra Mascarpone, jež se šlehá s vajíčky (popř. jenom se žloutky) a cukrem. V dortové formě se pak prokládá cukrářskými piškoty namočenými do silné kávy (obvykle ochucené italským mandlovým likérem Amaretto). Na závěr se Tiramisu popráší kakaem.*