

TIRAMISU

Žádná náhražka, žádný tvaroh, žádná smetana. Prostě autentické tiramisu jaké má být. Tohle množství se krásně vejde do formy 20×20 cm a stačí pro 4 osoby.

Ingredience:

2 vejce
250g mascarpone
špetka soli
2,5 lžice cukru
šálek espressa
2 malé panáky Amaretta
piškoty savoiardy
kakao

Jak na to:

1. Oddělte bílky od žloutků. Z bílků se špetkou soli vyšlehejte sníh. Žloutky utřete s cukrem do pěny.
2. Opatrně (nešlehat!) vmíchejte mascarpone do žloutkové směsi.
3. Opět opatrně vmíchejte sníh z bílků, až je směs jednotná. Jak nejlépe na to koukněte [sem](#).
4. Namočte piškoty z obou stran ve směsi z kávy a Amaretta. Vyložte formu.
5. Zalijte 1/2 krému a opakujte proces ještě jednou.
6. Před servírováním poprašte kakaem.