TIRAMISU A LA HUGO





Vienkāršs, ātrs, pārbaudīts. Šāds deserts vienkārši ir "mņam"!

Tā nav oriģināla itāļu recepte, es to esmu nedaudz pārveidojis. Tas notika galvenokārt tāpēc, ka man ir nepanesība pret jēlu olas baltumu. Olu baltumu krēmā izmanto oriģinālajā receptē. Turklāt tas padara krēmu pūkainu, putām līdzīgu. Un tā ir otrā lieta, kas traucē oriģinālajam krēmam. Šajā gadījumā mana neiecietība ir kļuvusi par priekšrocību, jo bezbaltumu krēms ir vienkārši fantastisks, smeķīgs, krēmīgs. Izmēģiniet!!!

Jums būs nepieciešams:
4 olu dzeltenumi
200 gr pūdercukurs
500 grami Maskarpones svaigā siera
100 ml Amareto
1 glāze aukstas, stipras kafijas, apmēram 200 ml (espresso)
1 iepakojums cepumu, „Dāmu pirkstiņi"
Kakao

Procedūra:
1. Saputojiet cukuru un olu dzeltenumus mikserī. Pamazām pievienojiet Mascarpone un pusi no Amareto liķiera.
2. Sajauciet bļodā apmēram 200 ml kafijas ar otru Amareto liķiera daļu. (Jūs varat izmantot Amareto mazliet vairāk, bet tiešām tikai mazliet.)
3. Ātri iemērciet cepumus no abām pusēm kafijā un kārtojam tos sagatavotajā formā. Uz pirmās cepumu kārtas uzklājiet pusi no krēma. Virs krēma kārtojiet otru cepumu kārtu un otro krēma pusi. Labi izlīdziniet krēmu un, caur sietiņu, pārkaisiet to ar kakao.
Lieciet ledusskapī vismaz uz 4 stundām, un jūs varat to pasniegt.
Man šo laika posmu reti kad izdodas izturēt !! 4 stundas ir par daudz tādiem nepacietīgajiem kā es, kaut zinu, ka „ievilcies" tas ir vēl dievīgāks.
Turu īkšķus, lai jums izdotos!!!

GATAVS !!!

Lai labi garšo un ir "mņam" !

Tavs Hugo



