

# Mázas tiramisu egyszerűen

Szerző: -ka-pá-r-

2009. december 23.

Utolsó frissítés: 2009. december 23.

- 25 dkg babapiskóta
- 30 dkg mascarpone
- 3 tojás
- 3 ek mész
- 1 dulpa feketekávé
- 0,5 dl konyak
- 1 tábla fekete csokoládé

Először is fűzzünk egy jó erős dupla feketét és hagyjuk kihűlni. Ezalatt a három tojás sárgáját verjük fel a mész keverék hozzá a mascarpone sajtot. Ha ezzel megvagyunk, verjük kemény habot a tojások fehérjéből, majd a felbontott masszához keverjük hozzá a hideg feketekávé, majd a frissen felvert fehérjehabot.

Ha krémünk kész van, egy lapos aljú, táblás tálcán terítsük szét az 1/3-át, majd azt borítsuk be szelvényesen a babapiskóta felével és spricceljük meg az egészét néhány csepp finom konyakkal. Ezután jöhet a tetejére egy kevés reszelt keserűcsoki. Az így elkészült alapra még egy ugyanilyen réteget készítsünk, a tetejéig pedig a maradék krémmel bevonjuk és bőven reszelt keserűcsokoládéval zújuk le.

Borajánlás:

Ehhez a nagyon kellemes, mézzel, csokoládéval és feketekávéval készült desszerthez egy nem túl idős, de annál komplexebb, 4 puttyos asztali ajánló, az erdőbányai III. Pincéből, mégpedig a nemrég palackba került, csodás 2003-as évjárata.