

Epres tiramisu kehely

Szerző: C-Icuka

2011. november 28.

Utolsó frissítés: 2011. november 28.

- 25 dkg mascarpone krémsajt
- 2 dl habtejszár
- 2 ek barnacukor
- 24 db babapiskóta
- 1 kis ¼veg házi szálcakvár
- 5 dkg csokoládőforgács
- 30 dkg eper ¼k fel keményre a habtejszárnt kót evákanál barnacukorral, majd keverjék hozzá finom mozdulatokkal a krémsajtot. A babapiskótákat tálra kettő, és mártogassuk bele a szálcakvárrba, majd a főlbevágott eperszemekkel váltakozva helyezzük el azokat 6 db fagyaltoskehelyben, vagy borospohárban, felváltva rötgezve a krémsajtos keveréssel. Felre kerül a sajtos tejszárnes krémbe, amit csokoládőforgáccsal á

Borajánlás:

Egy nagyon kellemes 2009-es főládes rosót ajánlok hozzá kófrankos szálbá, a Dimenziás Borászat repertoárját bort Kedvesnek hávik, és valában: piros aprágyámálcáket, epert és málnát idázá illata beházelgá, és a után is megmarad ugyanezen benyomásunk.