



## TIRAMISU ZE ŚMIETANĄ

### Składniki

- 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> paczki biszkoptów bezglutenowych „języczków”
- 500 g serka *mascarpone*
- 300 ml śmietanki kremowej 30%
- 100 g cukru pudru
- 2 opakowania bezglutenowego fixu do śmietany
- 100 ml mocnego naparu z kawy naturalnej
- 100 ml likieru migdałowego lub aromatycznego rumu
- 3 łyżki ciemnego naturalnego bezglutenowego kakao lub tyle samo zmielonej drobno gorzkiej bezglutenowej czekolady

### Wykonanie

- do śmietany dodać fix do śmietany i ubić na sztywną pianę, a następnie włożyć do lodówki w celu schłodzenia
- w oddzielnym naczyniu utrzeć serek *mascarpone* z cukrem pudrem
- mieszając masę serową mikserem na najwolniejszych obrotach (lub mieszając drewnianą łyżką) stopniowo dodawać schłodzoną ubitą śmietanę
- biszkopty nasączyć schłodzonym naparem kawy, a następnie schłodzonym likierem lub rumem (biszkoptów nie należy zanurzać w płynie, bo się rozpuszczą)
- nasączone biszkopty ułożyć na blaszce z otwieraną obręczą, a na biszkopty nałożyć warstwę masy serowej,
- następnie na ciasto nałożyć kolejną warstwę biszkoptów i na to kolejną warstwę masy serowej
- na ciasto wierzchu posypać kakao lub zmieloną czekoladą i wstawić do lodówki.

*Przed podaniem tiramisu powinno być schładzane co najmniej 8 godzin w lodówce.*