

Tiramisu cu fructe

Vineri, 14 Septembrie 2007

Ingrediente necesare 4 portii:

2 "fructul pasiunii"

2 nectarine sau piersici

75 gr biscuiti digestivi

125 gr biscuiti cu caramel

5 linguri lichior Amaretto

6 linguri cafea neindulcita

250 g crema mascarpone

450 ml crema de vanilie

200 gr ciocolata menaj, tocata fin sau data prin râzatoare

2 linguri cacao cernuta

Mod de preparare:

Taiati fructul pasiunii, scoateti semintele si lasati-le deoparte; puneti nectarinele (piersicile) cateva minute in apa clocotita, apoi curatati-le cu grija de pielita, scoateti samburii si taiati pulpa in cubulete mici.

Rupeti biscuitii in jumatati, amestecati lichiorul cu cafeaua si inmuati jumatate din biscuiti, timp de cîteva secunde, in acest amestec. Aranjati biscuitii inmuati pe fundul a patru cupe de sticla transparenta.

Frecati crema mascarpone pana cand obtineti o spuma fina, apoi amestecati-o cu crema de vanilie. Cu o lingura, puneti jumatate din aceasta crema in cupe, peste biscuiti si presarati deasupra 125 gr din ciocolata de menaj tocata.

Asezati jumatate din semintele de fructul pasiunii si jumatate din nectarinele tocate peste ciocolata si presarati jumatate din cacao.

Inmuati in lichior restul biscuitilor, asezati-i in cupe, presarati ciocolata ramasa, apoi puneti restul de nectarine si crema de vanilie si mascarpone.

Tineti cupele in frigider o ora si jumătate; decorati cu restul de seminte de fructul pasiunii, pudrati cu cacao, raciti in frigider inca 30 minute si serviti.