

Kitoks Tiramisu desertas

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta desertus!

4 vienetų



Lengvai paruošiamas

iki 15 Min.



Sudėtis:

Reikės:

- 2 pak. Dr. Oetker deserto mišinys „Tiramisu“
- 600 ml pieno
- 1 pak. sausainių „damų piršteliai“ (lady fingers)
- 200 ml tamsaus alaus
- 1 - 2 v.š. kakavos (nesaldžios)
- 20 - 30 vienetų šviežių ar šaldytų vyšnių

1 Pagaminimas:

Į gilų indą suberkite „Dr.Oetker“ „Tiramisu“ ruošinį. Užpilkite ant jo pieną ir viską plakite elektriniu plaktuvu 1-2 min., kol masė ims tirštėti.
Į dubenėlį supilkite atšaldytą alų.

2 Sausainius perpjaukite arba perlaužkite pusiau, kad tilptų į stiklinę.
Į stiklinės dugną įdėkite šaukštą tiramisu masės. Užberkite truputį kakavos.

3 Sausainius po vieną kelioms akimirkoms merkite į alų. Kai tik sausainis ims minkštėti, dėkite į stiklinę ant tiramisu masės sluoksnio. Ant sausainių dėkite 1-2 vyšnias ir vėl šaukštą tiramisu masės bei truputį kakavos. Taip sluoksniuokite iki stiklinės viršaus.

4 Viršutinis sluoksnis – kakava (ji galima užberti prieš patiekiant desertą).
Desertus 1 val. atvėsinkite šaldytuve ir ragaukite.

Patarimai ir gudrybės

- Jeigu desertui naudosite šaldytas uogas, prieš tai jas atitirpinkite. Kauliukus iš uogų pašalinkite.
- Viršutinis tiramisu sluoksnis gali būti ne kakava, o šokolado drožlės arba šokoladiniai „Dr.Oetker“ pabarstukai.