

Pistáciové tiramisu ode mě pro mě

A pro vás. Ženy a maminky, které jste tu pro svou rodinu. Pro to, aby byli všichni spokojení. Tohle je jen a jen pro vás.

Doba přípravy | 15–20 minut

Počet porcí | 6–8

Recept je vegetariánský

INGREDIENCE

Dospělá verze | 3–4 skleničky

- 1 vejce
- 1 žloutek
- 75 g moučkového cukru
- 250 g mascarpone
- 1–2 lžíce pistáciové Mixitelly @mixit
- 4–6 dlouhých piškotů
- 70–80 ml espressa
- lyofilizovaný topping na závěr @mixit

Dětská verze | 3–4 skleničky

- 200 g jahod nebo malin
- 70 ml vody
- 1 lžíce citronové šťávy
- 150 ml smetany ke šlehání
- 75 g moučkového cukru
- 250 g mascarpone
- 1–2 lžíce pistáciové Mixitelly @mixit
- 4–6 dlouhých piškotů
- lyofilizovaný topping na závěr @mixit

POSTUP

Dospělá verze

1. Vejce, žloutek a cukr dám do mísy a pomocí balonové metly v kuchyňském robotu vyšlehám do světlé pěny.
2. Přidám mascarpone a rychle zašlehám. Na závěr zašlehám Mixitellu. Výsledný krém je hladký.
3. Piškoty rozdělím na dno skleniček, ochutím kávou a navrstvím mascarpone krém.
4. Posypu mletým lyofilizovaným ovocem.

Dětská verze

1. Jahody nakrájím na drobné kousky, dám do kastrůlku, zaliju vodou a citronovou šťávou a svařím. Trvá to asi 5 minut.
2. Smetanu ušlehám do pevné šlehačky. Nejlépe to jde balonovou metlou v kuchyňském robotu.
3. Zašlehám cukr, mascarpone a na závěr i Mixitellu.
4. Piškoty rozdělím do skleniček, zaliju jahodovým rozvarem, navrstvím krém a posypu mletým lyofilizovaným ovocem.

