



Tiramisu fără ouă și fără frișcă

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g mascarpone 200 g cacao pudră
100 ml ulei de coco zahăr
vanilie

Instructions

Pasul 1. Pentru cei care, din diferite motive, nu agreează frișca, se poate pregăti un tiramisu fără ouă și fără frișcă. Crema pentru acest gen de prăjitură se poate prepara foarte simplu mixând toate ingredientele.

Dacă ești bucătar profesionist sau doar pasionat de bunătăți dintre cele mai alese, nu uita să soliciți cardul Selgros, care se eliberează acum și persoanelor fizice. Îl poți obține fie la birourile de informații pentru clienți din magazine, fie completând formularul din aplicația Selgros.

Lichiorul amaretto se poate înlocui cu vin de Marsala, vin dulce de Samos sau lichior de cafea. Rețeta tiramisu cu mascarpone și frișcă fără ouă are cea mai bună aromă, dacă se folosesc semințele de la o jumătate de păstaie de vanilie sau o esență de vanilie de bună calitate.

Pasul 2. Prăjitura se decorează cu pudra de cacao doar înainte de servire. Dacă se presară mai devreme, cacaoa se înmoaie din cauza cremeii și creează un strat moale, neplăcut.

Pasul 3. Pentru a obține cel mai bun gust, lasă tiramisu să se odihnească în frigider, peste noapte. Acest lucru va ajuta la stabilizarea cremeii și la întrepătrunderea savorilor.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Tiramisu fără ouă și fără frișcă

Stand 12.11.2023