

# Ciasto Tiramisu

- 6 żółtek jajek o wielkości „L”
- 6 łyżek cukru
- 500 g serka mascarpone
- 1 szklanka mocnej, gorzkiej kawy (wystudzonej)
- 3 łyżki likieru Amaretto
- 2 opakowania podłużnych biszkoptów
- kakao

## Wykonanie:

Żółtka przełożyć do miski, dodać cukier i miksować na najwyższych obrotach miksera przez ok. 8-10 min do uzyskania jasnej, puszystej masy. Następnie zmniejszyć obroty miksera i wmiksować do żółtek serek mascarpone.

Wystudzoną kawę wymieszać z likierem Amaretto.

Biszkopty zanurzać w kawie na ok. 2 sekundy i układać jeden obok drugiego w naczyniu (moje ma wymiary 20×20 cm). Na warstwie biszkoptów rozprowadzić połowę kremu z żółtek i mascarpone. Na kremie ułożyć drugą warstwę biszkoptów namoczonych w kawie, na której rozprowadzić pozostały krem. Naczynie przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc.

Przed podaniem posypać deser kakao.