Tiramisu truskawkowe

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

SPÓD:

- biszkopty (podłużne) - 340g

NASĄCZANIE BISZKOPTÓW:

- kawa - 150-180ml
- cukier puder - 2 łyżeczki

KREM:

- serek mascarpone (schłodzony) - 500g
- mleko (zimne) - 350ml
- Śnieżka Gellwe - 2 opakowania
- cukier wanilinowy - 2 łyżeczki
- truskawki (pokrojone) - 350g

MUS TRUSKAWKOWY:

- truskawki - 450g
- cukier puder - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki

DODATKOWO:

- kakao extra ciemne Gellwe do posypania wierzchu ciasta -

Sposób przygotowania

1. Blaszkę o wymiarach 25cm x 25cm lub 26cm x 26cm wyłożyć papierem do pieczenia.
2. Na dnie blaszki ułożyć warstwę biszkoptów. Kawę wymieszać z cukrem pudrem i nasączyć biszkopty w blaszce.
3. Do zimnego mleka dodać 2 opakowania śnieżki, dodać cukier wanilinowy i ubijać mikserem na najwyższych obrotach przez 5 minut.
4. Następnie w dwóch partiach dodać serek mascarpone, po każdym dodaniu wymieszać mikserem do połączenia składników.
5. Gotowy krem podzielić na dwie równe części. Do jednej części dodać pokrojone truskawki, wymieszać szpatułką.
6. Krem z truskawkami wyłożyć na biszkopty w blaszce, wyrównać.
7. Do blendera przełożyć truskawki, dodać cukier puder, wodę i zmiksować na mus.
8. W musie maczać biszkopty (zanurzać je całe) i ułożyć je na wierzchu ciasta. Na biszkopty w musie wyłożyć pozostały krem, wyrównać.

   Na koniec ciasto posypać kakao i wstawić do lodówki na całą noc.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tiramisu truskawkowe

Śnieżka

Wystarczy dodać tylko mleko, a pyszny dodatek do ciast i deserów będzie gotowy do dekoracji.

Do bitej śmietany pasuje idealnie starta czekolada, wiórki kokosowe lub orzechy.

Opakowanie zawiera: 55 g

Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g