

## 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