Tiramisu torta



Ova torta je vrh vrhova , jednostavno fenomenalna zbog svoje teksture i okusa .

Svi znamo da Tiramisu ima okus kave , ali obećavam vam da je ovaj Tiramisu poseban. Probajte ovu tortu koja ima poseban, blag okus gorkog badema .

SASTOJCI :

1 kg Mascarpone sira

500 ml slatkog vrhnja

80 g šećera u prahu

1 kremfix

400 g piškota

400 – 500 ml hladnog espresso (ili jake turske kave)

½ bočice gorkog badema (to je aroma na kojoj vrlo često piše Bitter – Mandel ili Bittermandel Aroma te se nalazi u malim staklenim bočicama)

ZA DEKORACIJU :

Kakao (gorki za kolače)

Prženi bademovi listići

POSTUPAK :

1 . u posudu staviti mascarpone , šećer u prahu i aromu te sve dobro izmiksati …

2 . u laganom mlazu , uz stalno miksanje dodavati slatko vrhnje i kremfix te sve dobro umutiti (pazite da ne umutite previše) …

3 . fil podijeliti u tri jednaka dijela …

4 . namjestiti obruč na promjer 26 cm te ga položiti na stalak za torte …

5 . piškote vrlo kratko umočiti u hladnu kavu te ih poredati u obruč , zatim staviti fil na piškote i tako redati dok se ne potroše sve piškote i fil …

PIŠKOTE I FIL SE REDAJU TRI PUTA !!!

6 . tortu staviti u hladnjak, najbolje preko noći …

7 . sutra dan osloboditi tortu iz kalupa , poravnati joj lagano rubove te ih obložiti prženim bademovim listićima …

8 . odozgo tortu posuti obilno kakaom …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Šećernu stranu piškota uvijek stavljajte prema dolje .

2 . Lagano poravnajte fil preko piškota, kako se piškote ne bi pomicale .

3 . Aromu za kolače možete kupiti u Kauflandu ili Lidlu, molim vas da ne izostavljate tu aromu .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri