

Tiramisu fara mascarpone si oua

Tiramisu fara mascarpone si oua

Ingrediente :

2 pachete budinca de vanilie, 500 ml lapte, 500 g brinza de vaci, 200 ml frisca nebatuta, 2 linguri zahar, cacao, cafea, 400 g piscoturi

Preparare :

Se fierbe aproximativ jumătate de litru de cafea tare (cam de doua ori mai tare ca cea obisnuita), fara zahar, se strecoara si se pune la racit. Pentru cei care doresc, se poate adauga un paharel mic de marsala la cafea. Se pune laptele la fiert si cind fierbe se ia de pe foc si se adauga praful de budinca si zaharul. Se amesteca bine sa nu se faca cocoloase si se mai fierbe 1 minut. Se lasa sa se raceasca, amestecindu-se din cind in cind. Se adauga brinza de vaci trecuta printr-o sita. Se bate frisca si se adauga la crema. Se iau piscoturile si se trec rapid prin cafea (se iau 3-4 piscoturi in mina si se trec rapid prin cafea, o singura data). Se aseaza pe o tava unul langa altul, se pune un strat de crema si apoi un al doilea strat de piscoturi trecute prin cafea, al doilea strat de crema. Pentru a repartiza crema mai bine, aceasta se aseaza doar pe mijlocul stratului de piscoturi, intr-o cantitate destul de mare. Odata cu adaugarea celui de-al doilea rind de piscotui, crema se va intinde si spre margini. Mie imi ies doua tavite de tiramisu, a cite 10-12 piscoturi pe rind. Se pastreaza la rece cel putin 7-12 ore. Se pudreaza cacao doar inainte de servire.