

Το τιραμισού είναι ένα από τα πιο αγαπημένα ιταλικά γλυκά, ιδιαίτερα αγαπητό στην Ελλάδα. Είμαι πολύ τυχερή που ο φίλος μου σεφ Antonio, ιδιοκτήτης επί σειρά ετών ενός από τα πιο επιτυχημένα ιταλικά εστιατόρια της Κω, μου εμπιστεύτηκε τη συνταγή του που έχει γλυκάνει και ενθουσιάζει κόσμο και κόσμο! Τα υλικά είναι λίγα αλλά η γεύση είναι ανεπανάληπτη. Η διαδικασία δεν είναι καθόλου δύσκολη, αντιθέτως θα έλεγα ότι είναι από τα πιο εύκολα γλυκά που μπορεί να φτιάξει κανείς. Το αποτέλεσμα είναι απλά φανταστικό και πεντανόστιμο!

Τι θα χρειαστείτε

2 πακέτα σαβαγιάρ (36-48 κομμάτια)

3 συσκευασίες των 250 γραμμαρίων τυρί μασκαρπόνε

210 γραμμάρια ζάχαρη

4 κρόκοι αυγού

3 φλιτζάνια διπλό εσπρέσο

1 και μισό σφηνάκι λικέρ πικραμύγδαλο ή κονιάκ. εκτός αν βρείτε κρασί Μαρσάλα

Κακάο σε σκόνη για το πασπάλισμα

Τιραμισού

Εκτέλεση συνταγής

Σε μπεν μαρί, σε μέτρια θερμοκρασία, λιώνουμε τη ζάχαρη και την ανακατεύουμε με τους κρόκους. Δουλεύουμε το μίγμα μέχρι να αρχίσει να γίνεται το χρώμα πιο ανοιχτό. Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το τυρί μασκαρπόνε και ανακατεύουμε. Μόλις ενσωματωθεί το τυρί, ρίχνουμε ένα σφηνάκι καφέ και ένα σφηνάκι λικέρ ή κονιάκ. Βουτάμε κάθε σαβαγιάρ στιγμιαία στον καφέ (από τη μεριά της ζάχαρης), στον οποίο έχουμε ρίξει μισό σφηνάκι ακόμα κονιάκ. Τα στρώνουμε σε ένα κατάλληλο σκεύος ή πυρέξ. Απλώνουμε την κρέμα τυριού στην πρώτη στρώση σαβαγιάρ. Βάζουμε άλλη μια στρώση σαβαγιάρ και άλλη μια στρώση κρέμα. Καλύπτουμε με μεμβράνη (όχι να ακουμπάει) και τοποθετούμε το σκεύος στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Όταν είμαστε έτοιμοι να σερβίρουμε, πασπαλίζουμε με το κακάο. Καλή απόλαυση!!!

Τιραμισού

Βήμα προς Βήμα

1 Ανακατεύουμε τη ζάχαρη με τους κρόκους σε μπεν μαρί

2 Αναμιγνύουμε το τυρί με το μίγμα των κρόκων

3 Ετοιμάζουμε τον καφέ

4 Αναμιγνύουμε λίγο καφέ και κονιάκ με την κρέμα τυριού

5 Αναμιγνύουμε το κονιάκ με τον καφέ

6 Βουτάμε τα σαβαγιάρ στον καφέ

7 Στρώνουμε μία στρώση σαβαγιάρ

8 Στρώνουμε την μισή κρέμα

9 Στρώνουμε τη δεύτερη στρώση σαβαγιάρ

10 Στρώνουμε την υπόλοιπη κρέμα

11 Στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες

12 Πασπαλίζουμε με κακάο και σερβίρουμε