

Тирамису домашний без сырых яиц

Итальянский многослойный десерт, нежный и сочный.



Ингредиенты

маскарпоне	400-450 г
савоярди	
сок вишневый	4-6 ст. л
вишня	0,5 ст.
кофе натуральный	1-1,5 ст.
коньяк	2-3 ст. л
сахар по вкусу	
шоколад тертый	30-50 г
крошка безе	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Смешиваем натуральный кофе с коньяком и сахаром (1-2 ложки на любителя).

2 Шаг 2



Маскарпоне смешиваем с вишневым соком и сахаром, количество сахара по вкусу

3 Шаг 3



Палочки савоярди хорошенько обмакиваем в кофейной смеси и выкладываем на блюдо, промазывая кремом и выкладывая вишню.

4 Шаг 4



Повторяем до конца

5 Шаг 5



Верхний слой тирамису присыпаем тертым шоколадом и украшаем сердечком из крошек безе или сахарной пудры

6 Шаг 6



Вот так тирамису выглядит в разрезе.
Приятного аппетита!