



coolinari
FOOD BLOG
& CAKES

Torta tiramisu

4 veľké vajcia
120 g kryštálového cukru
40 g slnečnicového oleja
130 g polohrubej múky
1/2 čajovej lyžičky sódy bikarbóny

700 g mascarpone
90 g práškového cukru
70 ml šľahačkovej smotany 33%
1 žĺtok (voliteľné)
4 cl amaretto (alebo iný, napr. kávový likér)
espresso
kakao na posypanie

A TAKTO NA TO:

Upečte cesto. Oddel'te žĺtka od bielok. Bielka vyšľahajte ručným mixérom s kryštálovým cukrom, v druhej mise vyšľahajte žĺtka s olejom. Žĺtka stierkou jemne primiešajte k bielkam, pridajte preosiatu múku zmiešanú so sódou a opäť jemne miešajte. Cesto prelejte do dvoch tortových foriem vystlaných papierom na pečenie s priemerom 20 cm. Pečte pri teplote 180 stupňov 20 až 25 minút. Po vytiahnutí z rúry nechajte cesto vychladnúť. Cesto môžete piecť aj naraz v jednej forme, upravte si ale čas pečenia.

Pripravte krém. V mise rozmixujte mascarpone s práškovým cukrom a žĺtkom, postupne prilievajte šľahačkovú smotanu a na záver amaretto.

Prvé cesto položte na tortový stojan (ak ste cesto piekli v jednej forme, po vychladnutí ho pozdĺžne rozrežte). Povrch cesta jemne potrite espressom, aby trochu navlhol. Naneste polovicu krému, rovnomerne ho rozotrite a posypte preosiatym kakaom. Položte druhé cesto, opäť potrite espressom a rozotrite zvyšný krém. Trochou krému môžete tiež potrieť tortu po jej obvod, aby sa cesto nemrvilo. Takto pripravenú tortu posypte preosiatym kakaom, ľubovoľne dozdobte a nechajte v chladničke riadne zachladiť.