

Тирамису

Добавил(а) Оля

09.12.22 15:00 - Последнее обновление 09.12.22 19:07



Продукты

- Печенье Савоярди, сливки 33% - 0,5 л., Сыр Маскарпоне - 250 гр., ванильный ароматизатор

Тирамису

Добавил(а) Оля

09.12.22 15:00 - Последнее обновление 09.12.22 19:07



Охлаждённые сливки взбиваем с сахарной пудрой и 5 капельками ванильно-сливочного ароматизатора.



Печенье пропитываем в сладком натуральном кофе. Выкладываем в форму. Можно оформить по желанию.

Тирамису

Добавил(а) Оля

09.12.22 15:00 - Последнее обновление 09.12.22 19:07



Сверху печенье закрываем сливочным кремом. Можно повторить ещё один слой.



Я приготовила десерт в большой форме и порционные бокалы.

Тирамису

Добавил(а) Оля

09.12.22 15:00 - Последнее обновление 09.12.22 19:07



Сверху посыпаем десерт какао. Охлаждаем.

Приятного аппетита!