

Tiramisu w pucharkach

Czy w ogóle wiemy skąd wzięły się Walentynki?

Z tego co dowiedziałam się na rekolekcjach przed-mażeńskich to podobno św. Walenty był patronem ludzi chorych psychicznie... a podobno ludzie zakochani właśnie tak się zachowują...

To była Teoria Ojca Artura.

Co do naszej ukochanej cioci Wikipedii, święto to narodziło się już w średniowieczu, początkowo tylko w południowo-zachodniej Europie, reszta świata doszła do walentynkowego grona później.

W Polsce zaczęto obchodzić to święto w latach 90 XX wieku. W naszym kraju jest wyjątkowo dużo ludzi, którzy są bardzo przeciwni kultowi Walentynek, jedni (najczęściej starsze pokolenie) narzeka, że jest to komercyjne święto, które jak zwykle wyciąga z ludzi ostatnie pieniądze, z kolei tzw. single krytykują Walentynki mówiąc, że bycie w związku to wcale nic dobrego i coś czego im właściwie nie brakuje.

Różne są poglądy, każde powinniśmy szanować, ale mam nadzieję, że moje walentynkowe posty jeszcze Was nie zniechęciły.

W tym roku na Walentynki już nie będzie tylko ciasteczek... ☐

Myślę, że taki kremowy deser z nutką rumu i kawy będzie idealnym pomysłem dla dwojga, nie tylko w Walentynki, ale każdego dnia w roku.

Przepis jest jak zwykle prosty, nie wymaga od nas nakładu energii, a rozpływa się w ustach.

P.s. Proszę Was bardzo, nie martwcie się surowymi żółtkami! Naprawdę bardzo dużo się czytałam na temat surowych jaj. Prawdopodobieństwo zarażenia się salmonellą jest możliwe gdy kupujemy jajka od pań z rynku, te tzw. wiejskie, zdrowe prosto z kurnika... Jajka które kupujemy w marketach są hurtowo naświetlane promieniami, które zabijają salmonellę. Dużo większe prawdopodobieństwo choroby jest gdy kroimy np. surowy

*drób, a szczególnie kaczkę.
Gdybyście jednak bardzo się bali. Sparzcie jajka dokładnie.*

Tiramisu w pucharkach

Przepis na dwa pucharki

Przelicznik kulinarny

Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g

Składniki:

około 15 okrągłych biszkopcików
1 mocne espresso
3 łyżki cukru pudru
2 żółtka
1/2 kieliszka rumu białego
1 serek mascarpone (200-250g)
+ prawdziwe kakao do oprószenia



Wykonanie:

Zacznijmy o zaparzenia espresso. Ostawmy je na bok do wystygnięcia.

Dwa żółtka ubijamy z cukrem pudrem przez dość długi czas, chodzi nam o uzyskanie gładkiej masy. Powinniśmy miksować około 6 minut.



Gdy żółtka są już ubite zaczynamy dodawać mascarpone.
Staramy się zmniejszyć obroty miksera. Miksujemy do czasu gdy
masa jest już jednolita.



Odstawiamy masę na bok i zabieramy się za namoczenie
biskopczików.

Do miski wlewamy espresso oraz rum i mieszamy. Postarajcie się
zamoczyć biskopcziki na
dosłownie 2 sekundy z obu stron. Dobrym udogodnieniem jest
pokrojenie połowy okrągłych biskoptów
na pół zanim zaczniecie je namaczać. Nie zawsze zmieszczą się
całe kółka w pucharkach.



Nadszedł czas na układanie naszego deseru w pucharkach.

Ja użyłam pucharków, w których wyszły mi dwie warstwy.
Zaczynamy od biszkopcików, następnie przysypujemy je kakao i
wykładamy część masy.

Ten proces powtarzamy w zależności od średnicy naczynia.

Na wierzchu ma być masa przyprószone kakao.



**Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na minimum 2
godziny ☐
I GOTOWE <3**

SMACZNEGO !!!

Wszystkomaniaczka



Tiramisu