

Клубничное

ТИРАМИСУ



Смотри рецепт на стр. 42 ⇨⇨



4–6 порций



1 час на приготовление
6 часов на пропитку



20 печений
савоярди



200 г
клубники



50 мл
апельсинового
сока



150 г сыра
маскарпоне



250 мл
сливок
жирностью 33%



100 г сахарной
пудры



150 г
шоколадной
пасты



1 ч. л.
ванильного
сахара



1 ст. л.
какао-порошка



совет:

С ОСТАТКАМИ КЛУБНИЧНОГО КРЕМА можно сделать молочный коктейль. Просто попроси родителей взбить миксером 500 мл молока и в конце перемешать с клубникой.

1 КЛУБНИКУ ОЧИСТИ И ВЫМОЙ. В блендере смешай клубнику с апельсиновым соком. Попроси родителей тебе помочь.



Вместо маскарпоне можно использовать любой другой мягкий несолёный сыр



2 В ГЛУБОКОЙ МИСКЕ МИКСЕРОМ взбей сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Попроси взрослых помочь тебе.

3 ДОБАВЬ К ВЗБИТЫМ СЛИВКАМ маскарпоне и шоколадную пасту и аккуратно перемешай смесь вилкой.

На дно прямоугольного контейнера выложи $\frac{1}{3}$ сливочно-шоколадного крема.



4 НА КРЕМ ВЫЛОЖИ ПОЛОВИНУ ПЕЧЕНЬЯ, обмакивая каждое на 3–4 секунды в клубнично-апельсиновый соус. Выложи на печенье ещё $\frac{1}{3}$ крема. Повтори слои ещё раз. Верхний слой крема посыпь через ситечко какао-порошком. Поставь контейнер с десертом на 6 часов в холодильник.

