

## Tiramisu



### 4 asmenims:

- 2 kiaušinių tryniai
- 50 g cukraus
- Šiek tiek tarkuotos citrinos žievelės
- 300 g „Mascarpone“ sūrio
- 2 kiaušinių baltymai
- 1 valg. šaukštas cukraus
- 200 ml stiprios šaltos kavos su 1 valg. šaukštu cukraus
- 3 valg. šaukštai „Amaretto“ arba „Mokka“ likerio
- 150 g pailgų biskvitinių sausainių
- Kakavos miltelių

### Gaminimas:

Kiaušinių trynius ir cukrų plakite su bamix<sup>®</sup> plakimo antgaliu (plaktuvu), kol masė bus šviesi, įmaišykite citrinos žievelę, „Mascarpone“ sūrį ir likerį.

Bamix<sup>®</sup> plakimo antgaliu (plaktuvu) išplakite kiaušinių baltymus ir supilkite į kiaušinių masę.

Biskvitinius sausainius akimirksniui įmerkite į kavą ir dėliokite formoje, prieš tai jos dugne paskleidus dalį kremo. Sausainius aptepti kremu ir vėl sudėti eilę kavoje sudrėkintų sausainių. Viršutinis sluoksnis turi būti kremo.

Gausiai apibarstykite kakavos milteliais ir laikykite šaldytuve bent 3 - 6 valandas.

### Rekomenduojame naudoti Bamix<sup>®</sup> priedus:



Pavadinimas	Prekės kodas
<a href="#">Bamix<sup>®</sup> indelis smulkinimui/kapojimui</a>	<a href="#">790.002</a>
<a href="#">Bamix<sup>®</sup> plakimo antgalis (plaktuvas)</a>	<a href="#">794.003</a>