

## TIRAMISU S JAGODAMA

### COULIS OD JAGODA:

200g jagoda  
20ml vode  
30g šećera  
sok od pola limuna

### MASCARPONE KREMA:

3 jaja  
100g šećera  
375g mascarpone sira  
10ml maraschino likera

### JOŠ:

500g jagoda  
10-12 piškota



### POSTUPAK:

**COULIS OD JAGODA:** Jagode oprati, očistiti i ubaciti u multipraktik. Dodati ostale sastojke i miksati dok smjesa ne postane jednolična i gusta. Pire procijediti u širu i pliću zdjelu te staviti na hlađenje.

**MASCARPONE KREMA:** U jednoj zdjeli pomiješati žumanjke i pola šećera. Miksati dok smjesa ne postane svijetla i pjenasta te dok se šećer ne otopi. Smanjiti mikser na najmanju brzinu i u 2-3 navrata dodati mascarpone sir. Nastaviti miksati na srednjoj brzini dok se ne dobije jednolična krema. U drugoj zdjeli bjelanjke sa drugim dijelom šećera istući u čvrsti snijeg te ih špatulom lagano umiješati, da krema ostane prozračna. Kremu ostaviti na stranu.

Piškote razlomiti na 2-3 komada i staviti ih u *coulis*. Neka stoje cca 5 minuta sa svake strane.

Jagode oprati, očistiti i narezati te po želji slagati u čaše, izmjenjujući jagode, kremu, piškote i *coulis*. Gotove čaše dekorirati po želji i staviti na hlađenje na bar 3-4 sata prije posluživanja.

### NAPOMENE:

- Predloženi način slaganja čašica:
  1. Jagode narezane na šnite poslagati u krug
  2. U dno čaše staviti malo kreme
  3. 1-2 kom natopljenih piškota
  4. Krema
  5. Coulis od jagoda
  6. Jagode narezane na šnite poslagati u krug (ovisno o visini čaše. Ako ne stane, preskočite

ovaj korak)

7. Krema
8. 1-2 kom natopljenih piškota
9. Jagode
10. Krema
11. Dekor po želji

- Recept je predviđen za 6-8 čaša od 2 i 3dl
- Lijepo je tu i tamo ubaciti i malo naribane tamne čokolade, ali stvarno malo i da se ne vidi izvana. Bitno pojačava okus jagoda i kreme!
- Nemojte se brinuti da će se piškoti raspasti jer će toliko dugo stajati u *coulisu*. Nije kao da ste ih potopili u mlijeko ili kavu. Potrebno je da se piškoti namaču par minuta. Koristite dvije vilice za okretanje da ne uprljate ruke
- Preporučam koristiti jednokratne rukavice dok slažete desert
- Treba voditi računa da ovaj recept uključuje svježa jaja. Ukoliko strahujete od salmonele, u zamjenu za njih možete koristiti pasterizirana jaja, pri čemu će vam trebati 60g žumanjaka i 105g bjelanjaka

Dobar tek!