

Тирамису вокруг
света: 25
интернациональных
рецептов

Романова Виктория

Романова Алексеевна Виктория

Тирамису вокруг света: 25

интернациональных рецептов

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71141914

SelfPub; 2024

Аннотация

Тирамису – легендарный итальянский десерт, завоевавший сердца гурманов по всему миру. Его нежный вкус и воздушная текстура вдохновили кулинаров разных стран на создание собственных интерпретаций этого лакомства. В этой книге мы собрали 25 интернациональных рецептов тирамису, которые позволят вам отправиться в гастрономическое путешествие, не выходя из дома. Откройте для себя новые вкусы и удивите близких оригинальными десертами!

Содержание

1. Классическое итальянское тирамису	4
2. Французское тирамису с малиной	6
3. Японское матча-тирамису	7
4. Мексиканское тирамису с текилой	8
5. Русское тирамису с сгущенным молоком	9
6. Греческое йогурт-тирамису с медом	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Романова Виктория

Тирамису вокруг света: 25 интернациональных рецептов

1. Классическое итальянское тирамису

Ингредиенты:

300 г печенья савоярди

500 г сыра маскарпоне

4 свежих яйца

100 г сахарного песка

200 мл крепкого эспрессо

30 мл ликера амаретто (по желанию)

Какао-порошок для посыпки

Приготовление:

Подготовка крема: Разделите яйца на белки и желтки. В миске взбейте желтки с половиной сахарного песка до получения светлой пышной массы. Добавьте маскарпоне к желткам и аккуратно перемешайте до однородности.

Взбивание белков: В отдельной чистой миске взбейте бел-

ки до мягких пиков. Постепенно добавляйте оставшийся сахар, продолжая взбивать до крепких пиков.

Смешивание крема: Аккуратно введите взбитые белки в смесь маскарпоне и желтков, перемешивая снизу вверх.

Сборка десерта: Смешайте остывший эспрессо с амаретто. Быстро окунайте каждое печенье савоярди в кофейную смесь и выкладывайте в форму одним слоем. Нанесите половину крема поверх печенья. Повторите слои с оставшимся печеньем и кремом.

Завершение: Накройте форму пищевой пленкой и поставьте в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь. Перед подачей щедро посыпьте тирамису какао-порошком через ситечко.

2. Французское тирамису с малиной

Ингредиенты:

300 г печенья савоярди

500 г сыра маскарпоне

4 яйца

100 г сахарной пудры

200 мл малинового сиропа или ликера

200 г свежей малины

Мята для украшения (по желанию)

Приготовление:

Приготовьте крем: Следуйте тем же шагам, что и в классическом рецепте, заменяя сахарный песок на сахарную пудру.

Сборка десерта: Окунайте савоярди в малиновый сироп и выкладывайте в форму. Распределите слой крема и добавьте половину свежей малины. Повторите слои.

Завершение: Охладите в холодильнике 4 часа. Перед подачей украсьте оставшейся малиной и листиками мяты.

3. Японское матча-тирамису

Ингредиенты:

300 г бисквитного печенья или савоярди

500 г маскарпоне

4 яйца

100 г сахарного песка

200 мл крепкого зеленого чая матча

2 ст. л. порошка матча для крема

Дополнительный порошок матча для посыпки

Приготовление:

Приготовление чая: Заварите крепкий зеленый чай матча и остудите.

Крем с матчей: Взбейте желтки с сахаром до пышности. Добавьте маскарпоне и 2 ст. л. порошка матча, перемешайте. Взбейте белки до крепких пиков и аккуратно введите в крем.

Сборка: Окунайте печенье в охлажденный чай матча и выкладывайте в форму. Чередуйте слои печенья и крема.

Завершение: Охладите минимум 4 часа. Перед подачей посыпьте тирамису порошком матча.

4. Мексиканское тирамису с текилой

Ингредиенты:

300 г савоярди

500 г маскарпоне

4 яйца

100 г сахарного песка

200 мл крепкого кофе

50 мл текилы

Щепотка корицы

Какао и корица для посыпки

Приготовление:

Кофейная смесь: Смешайте остывший кофе с текилой и щепоткой корицы.

Крем: Приготовьте крем по классическому рецепту.

Сборка: Окунайте савоярди в кофейно-текильную смесь.

Чередуйте слои печенья и крема.

Завершение: Охладите 4 часа. Посыпьте смесью какао и корицы перед подачей.

5. Русское тирамису с сгущенным молоком

Ингредиенты:

300 г савоярди или бисквитного печенья

500 г маскарпоне

1 банка (380 г) вареной сгущенки

200 мл крепкого чая с бергамотом

50 мл водки или коньяка (по желанию)

Шоколадная стружка для украшения

Приготовление:

Крем: Смешайте маскарпоне с вареной сгущенкой до однородной массы.

Чайная смесь: Смешайте охлажденный чай с водкой.

Сборка: Окунайте печенье в чай и выкладывайте слоями, чередуя с кремом.

Завершение: Охладите несколько часов. Украсьте шоколадной стружкой перед подачей.

6. Греческое йогурт-тирамису с медом

Ингредиенты:

300 г печенья савоярди

400 г греческого йогурта

200 г сыра маскарпоне

100 г меда

200 мл крепкого кофе или эспрессо

50 мл ликера «Метакса» или бренди (по желанию)

Молотая корица и измельченные грецкие орехи для украшения

Приготовление:

Приготовление крема: В миске смешайте маскарпоне и греческий йогурт до однородной консистенции. Добавьте мед и тщательно перемешайте.

Кофейная смесь: Смешайте остывший кофе с ликером (если используете).

Сборка десерта: Быстро окунайте каждое печенье савоярди в кофейную смесь и выкладывайте в форму одним слоем. Нанесите половину йогуртового крема поверх печенья. Повторите слои с оставшимся печеньем и кремом.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.