

**KOCHANI DZIŚ ZACHEĆCAM WAS SERDECZNIE DO
PRZYGOTOWANIA PYSZNEGO DESERU JAKIM JEST
TIRAMISU.**

**BĘDZIE TO WSPANIAŁY PREZENT DLA WASZYCH
MAM Z OKAZJI ZBLIŻAJĄCEGO SIĘ ŚWIĘTA :)**

BĄDŹCIE OSTROŻNI :)

DESER TIRAMISU



8 PORCJI

PRODUKTY

- 2 JAJKA
- DUŻA PACZKA BISZKOPTÓW
- OPAKOWANIE SERKA MASCARPONE (500 G)
- 2 ŁYŻECZKI KAWY ROZPUSZCZALNEJ
- 3 ŁYŻECZKI CUKRU BIAŁEGO
- 2-3 ŁYŻKI KAKAO

PRZYGOTUJ



PAMIĘTAJ!



UMYJ RĘCE.



ZAŁÓŻ FARTUCH.



NAJPIERW PRZECZYTAJ POLECENIE POD OBRAZKIEM. PÓŹNIEJ PRZYJRZYJ SIĘ OBRAZKOWI, A DOWIESZ SIĘ, JAK WYKONAĆ DANĄ CZYNNOŚĆ.



1
UMYJ JAJKA.



2
ROZBIJ JAJKA.



3
ODDZIEL BIAŁKO OD ŻÓŁTKA ZA POMOCĄ ROZDZIELACZA DO JAJEK.



4
DO ŻÓŁTEK DODAJ 3 ŁYŻECZKI
CUKRU BIAŁEGO.



5
ZMIKSUJ ŻÓŁTKA Z CUKREM.



**DO MASY DODAJ SEREK
MASCARPONE.**



**MIESZAJ MIKSEREM KREM
DO UZYSKANIA GŁADKIEJ MASY.**



ZAGOTUJ WODĘ W CZAJNIKU.



**WSYP DO SZKLANKI 2 ŁYŻECZKI
KAWY ROZPUSTCZALNEJ.**



ZALEJ KAWĘ GORĄCĄ WODĄ.



POCZEKAJ, AŻ KAWA WYSTYGNIE.

12



WŁÓŻ DO NACZYNIA PIERWSZĄ WARSTWĘ BISZKOPTÓW TAK,
ABY PRZYKRYŁY DNO.

13



NABIERAJ ŁYŻECZKĄ KAWĘ
I POLEWAJ NIĄ BISZKOPTY.

14



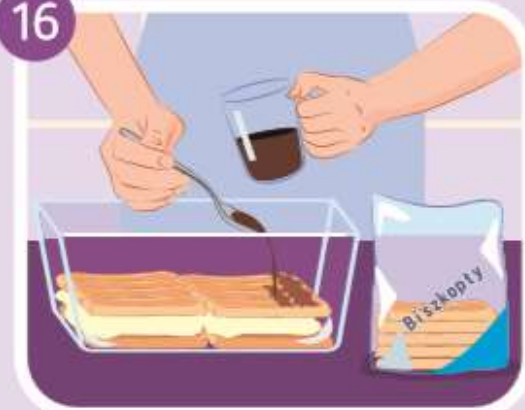
POŁÓŻ NA BISZKOPTY POŁOWĘ
KREMU.

15



POŁÓŻ KOLEJNĄ WARSTWĘ
BISZKOPTÓW.

16



NABIERAJ ŁYŻECZKĄ KAWĘ
I POLEWAJ NIĄ BISZKOPTY.

17



POŁÓŻ NA BISZKOPTY KOLEJNĄ
WARSTWĘ KREMU.

18



POSYP WARSTWĘ KREMU KAKAO.

19



WŁÓŻ DESER NA 3-4 GODZINY DO LODÓWKI.



DESER TIRAMISU JEST GOTOWY.

SMACZNEGO!

UWAGA! ZOSTAW W KUCHNI PORZĄDEK.

DOBRE RADY!

NA DESER MOŻESZ
POŁOŻYĆ SVOJE
ULUBIONE OWOCE,
NA PRZYKŁAD
POKROJONE TRUSKAWKI,
MALINY, JAGODY,
MANDARYNKI,
WINOGRONA.