

Шарлота „Тирамису“

Още една идея за любимия италиански десерт

about 5 - 7 порции (/дози)



up to 40 Min.



Съставки:

Продукти:

about 12 бр. бискоти
about 80 мл вино сладко
италианско Marsala
1 пак. крем Тирамису Dr.Oetker
200 г сметана (студена течна)
about 2 с.л. какао Dr.Oetker
about 15 г кафе

- 1 Покрийте дъното на купа с фолио за свежо съхранение. Накиснете за кратко бискотите в 50мл от виното и ги наредете плътно в купата. Поръсете ги малко смес от какао и нес кафе. Пригответе крем Тирамису според указанията на опаковката, но само с 200мл сметана като накрая добавете и останалите 30мл вино и разбъркайте. Излейте го в купата, така че да залее изцяло бискотите (при нужда леко ги натиснете надолу) и поставете шарлотата за 4 часа в хладилник. Преди поднасяне извадете купата от хладилника и внимателно я обърнете върху плоска чиния. Махнете купата, внимателно отстранете фолиото и я поръсете със смес от какао и нес кафе.

recipe.tip.from.the..

- За оптимален вкус поднесете шарлотата на следващия ден, така ароматите ще са се смесили и бискотите ще са омекнали.