

NĀŠCO JAKO TIRAMISU...

StĀ™eda, 02 prosinec 2009

Taky vĀs obĀas honĀ mlsnĀ? MĀte rĀdi sladkĀ? A co takhle tiramisu? PrĀvĀ italskĀ tiramisu pĀ™ipravenĀ z mascarpone je ta nejlahodnĀjšĀ a zĀroveĀ^ nejkaloriĀ•tĀjšĀ lahĀ~dka, co vaše ůsta kdy ochutnĀjĀ. Dnes uĀ¾ není problĀm koupit mascarpone i u nĀs, vĀtšina supermarketĀ~ je mĀ v bĀ~Ā¾nĀ nabĀdce. Ale i kdyĀ¾ jste prĀvĀ tiramisu ještĀ~ nejedli, nezoufejte. Tady je recept na naše malĀ Ā•eskĀ tiramisu:

K pĀ™ĀpravĀ~ toho našeho "falešnĀho" tiramisu budeme potĀ™ebovat dĀ~tskĀ piškoty, klasickĀ ku jĀ jsem narazila v Tesco na takovĀ o kousek vĀ~tšĀ (v hnĀ~dĀm pytlĀku), nebo ty cukrĀ™skĀ dlouhĀ. ZĀleĀ¾Ā jen na vĀs, jakĀ mĀte doma nebo na kterĀ narazĀte nejdĀ™Āv. Potom zakysanou smetanu, nejlepšĀ je samozĀ™ejmĀ~ klasickĀ zakysanka, ale pokud chcete mĀt tiramisu dietnĀjšĀ, zvolte light. DĀle jeden vanilkovĀ cukr, šĀlek silnĀ Ā•ernĀ kĀvy, nejlepšĀ je rozpustnĀ, ale jde to i z pĀ™ĀkapĀvanĀ nebo pressa, ovšem chuĀ~ bude potom takovĀ jinĀ. No a jestli najdete likĀr amaretto, brandy nebo aspoĀ~ panĀĀ•ka rumu, mĀte skoro vyhrĀno. No, a na zĀvĀ~r kakao. StaĀ•Ā trocha na posypĀnĀ. JĀ dĀ~lĀm tiramisu do malĀch misek, kaĀ¾dĀmu zvlĀšĀ~Ā, ale jde to udĀ~lat i do dortovĀ formy, do umĀ~lohmotnĀ hranatĀ misky s vĀkem (zejmĀna kdyĀ¾ ho chceme vzĀt s sebou na nĀvštĀ~vu), pĀ™ĀpadnĀ~ vypadĀ dobĀ™e i ve sklenicĀch. Na dno dĀme hromĀdku piškotĀ~, ty zakapeme kĀvou s vanilkovĀm cukrem a alkoholem (nemĀme-li doma ani kapku vĀše uvedenĀch pitĀ, postaĀ•Ā i mandlovĀ Ā•i rumovĀ tresĀ~), na to vrstvu zakysanĀ smetany, dalšĀ vrstvu piškotĀ~, zakapat kĀvou, zase zakysanku, dokud není nĀdoba dost plnĀ. Na zĀvĀ~r tiramisu posypeme kakaem a dĀme vychladit, ideĀlnĀ je do druhĀho dne, aby se to poĀ™ĀdnĀ~ rozleĀ¾elo. CoĀ¾ se napĀ™Āklad u nĀs skoro nikdy nepovede. No a protoĀ¾e jsem hraĀ•Ā•ka a rĀda e vylepšĀ jsem si tenhle recept ještĀ~ nĀ~ĀĀm moc a moc mĀ~amĀznĀm a nazvala ho letnĀ tiramisu (coĀ¾ nevylu jeho pĀ™Āpravu i v zimĀ~). PĀ™Ādala jsem vrstvu malin, lehce ohĀ™ĀtĀch v mikrovlnce a zasypanĀch vanilkovĀm cukrem. V kombinaci s kĀvovou pĀ™ĀchutĀ piškotĀ~ a lahodnostĀ zakysanĀ smetany byla tato verze vyhlĀšena za bezkonkurenĀnĀ. DoporuĀ~uji vyzkoušet!

Dobrou chuĀ~ a "MĀCET" zdar pĀ™Āje Pavla VodomĀ~rka