

طريقة تحضير التيراميسو

المقادير:

- 3 ملاعق كاكاو
- 100 غ بسكويت أصابع
- 4 فناجين محلول قهوه أو نسكافيه
- 100 غ سكر
- 3 بيض
- 300 غ جبنة ماسكربوني أو جبنة حلويات
- $\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة ملح

طريقة التحضير

- يفصل صفار البيض عن البياض ويوضع في وعائين منفصلين مع مراعاة أن لا يبقى مع البياض أي أثر للصفار.
- يضاف السكر إلى الصفار ويخفق جيدا للحصول على خليط فاتح أو شفاف، منتفخ ورغوي.
- تضاف من الجبنة ملعقة واحدة في كل مرة وتخلط مع الصفار للحصول على كريمة ناعمة ومتجانسة.
- يخفق البياض مع القليل من الملح باستعمال خفاقة كهربائية وعند الانتهاء يضاف هذا المخفوق إلى الكريمة التي تم تجهيزها سابقاً وخلطهما جيداً باستعمال ملعقة.
- يوضع محلول القهوة أو النسكافيه البارد في وعاء ويغمس البسكويت بها بشكل سريع حتى لا يتشرب البسكويت القهوة كثيرا ويتكسر.
- يتم ترتيب قطع البسكويت داخل صينية الكيك بجانب بعضها البعض ورصها عند اللزوم حتى تتسع جميع قطع البسكويت أسفل الصينية.
- تسكب كمية الكريمة بالجبنة بالكامل فوق قطع البسكويت بالاستعانة بفرشاة حتى يتم تغطية قطع البسكويت بالكامل بشكل مستوي.
- ينخل الكاكاو فوق الكريمة باستعمال منخل ناعم حتى تغطي الكريمة بالكامل، وبعد الانتهاء توضع كعكة تيراميسو داخل البراد مدة ساعتين قبل التقديم.

الف صحة!