



Тирамису — один из наиболее популярных десертов в мире. Тирамису — это традиционное итальянское блюдо, название которого переводится как «взбодри меня» или «поднимай меня вверх». Есть версия, что блюдо получило свое название из-за своей достаточно высокой калорийности. По другой версии, перевод нужно понимать, как или «подними мне настроение».

## История тирамису



- Первый раз блюдо было приготовлено в конце 17-го века на севере Италии. Когда герцог из Тоскании Козимо III де Медичи прибыл в Сиену, местные повара приготовили ему тирамису, который изначально назывался «суп герцога». Герцогу безумно понравился десерт, и он взял рецепт лакомства с собой во Флоренцию. После этого, блюдо приобрело мировую популярность.
- По неофициальным версиям считается, что блюдо было придумано недавно, а история с древним происхождением придумана всего лишь для привлечения желающих попробовать десерт.
  - По еще одной версии, итальянцы придумали тирамису только из-за привычки макать зачерствевшие печенюшки в кофе. Позже для улучшения вкусовых качеств начали добавлять ликер и сыр маскарпоне.

## Торт «Кофейный Тирамису»

### Для бисквита:

яйцо — 1-2 шт.

кофе растворимое — 1/2 чайной ложки

кофе эспрессо — 1/2 чашки (40 мл)

тростниковый сахар «Демирара» — 50 г

разрыхлитель — 1/2 чайной ложки

оливковое масло — по вкусу

### Для пропитки:

ликер Амаретто

кофе эспрессо

### Для крема:

сыр Маскарпоне (сливочный сыр) — 250 г

сливки 33-38% — 100-150 г

сахарная пудра — по вкусу

### Для украшения:

инжир — 1-2 шт.

какао- для посыпки

шоколад в виде кофейных зерен

листочки мяты/мелиссы



## Тирамису со сливками

### Ингредиенты:

кофе молотый — 50 г

яичный желток — 3 шт.

сахар-песок — 60 г

ром светлый — 40 мл

сливочный сыр (Маскарпоне) — 350 г

сливки 30-33% — 250 мл

сахарная пудра — 30 г

бисквитное печенье — 200 г

какао-порошок — 30 г



## Клубничный тирамису

### Ингредиенты:

клубника – 980 г

холодное молоко – 1,5 стакана

смесь для ванильного пудинга (растворимая) – 100 г

сыр маскарпоне – 225 г

сваренный кофе комнатной температуры – 2 чашки

взбитые сливки – 2 стакана

печенье «Дамские пальчики» — 85 г

темный шоколад – 170 г



# Тирамису Мадалены

## Ингредиенты:

маскарпоне — 250 г

жирные сливки (33%) — 250 мл

яйца — 4 шт.

печенье савоярди

сахар — 4 ст.л.

кофе эспрессо — 1 чашка

марсала — 2 ч.л.

какао или тертый шоколад



## Тирамису из творога с мандаринами и шоколадом

### Ингредиенты:

Творог нежирный – 350 гр

сливки с высоким процентом жирности – 4-5 ст. л.

мандариновый сок – 50-60 мл

сахар – 3-4 ст. ложки (по вкусу)

свежесваренный кофе – 100 мл

печенье савоярди – 10-12 шт

тертый шоколад, шоколадная стружка, дольки

мандаринов – для украшения.



# Тирамису с маскарпоне: классический

Ингредиенты в расчете на 2-3 порции:

сливочный сыр маскарпоне — 250 г;

[печенье савоярди](#) — 100 г;

яйца — 2 шт.;

сахарная пудра — 4 ст. ложки;

какао-порошок — 2-3 ст. ложки;

ликер «Амаретто» — 1 ст. ложка  
(или миндальная эссенция);

кофе эспрессо (или обычный крепкий кофе) — 200 мл.





Спасибо за  
внимание

