

ТИРАМИСУ

ПРОДУКТЫ:

80 г сахарной пудры

4 яйца

500 г сыра маскарпоне

Кофе

Соль – 1/3 чайной ложки

**Печенье «Дамские
пальчики»**

Какао

ОТДЕЛИТЬ БЕЛКИ ОТ ЖЕЛТКОВ





БЕЛКИ ВЗБИТЬ С СОЛЬЮ

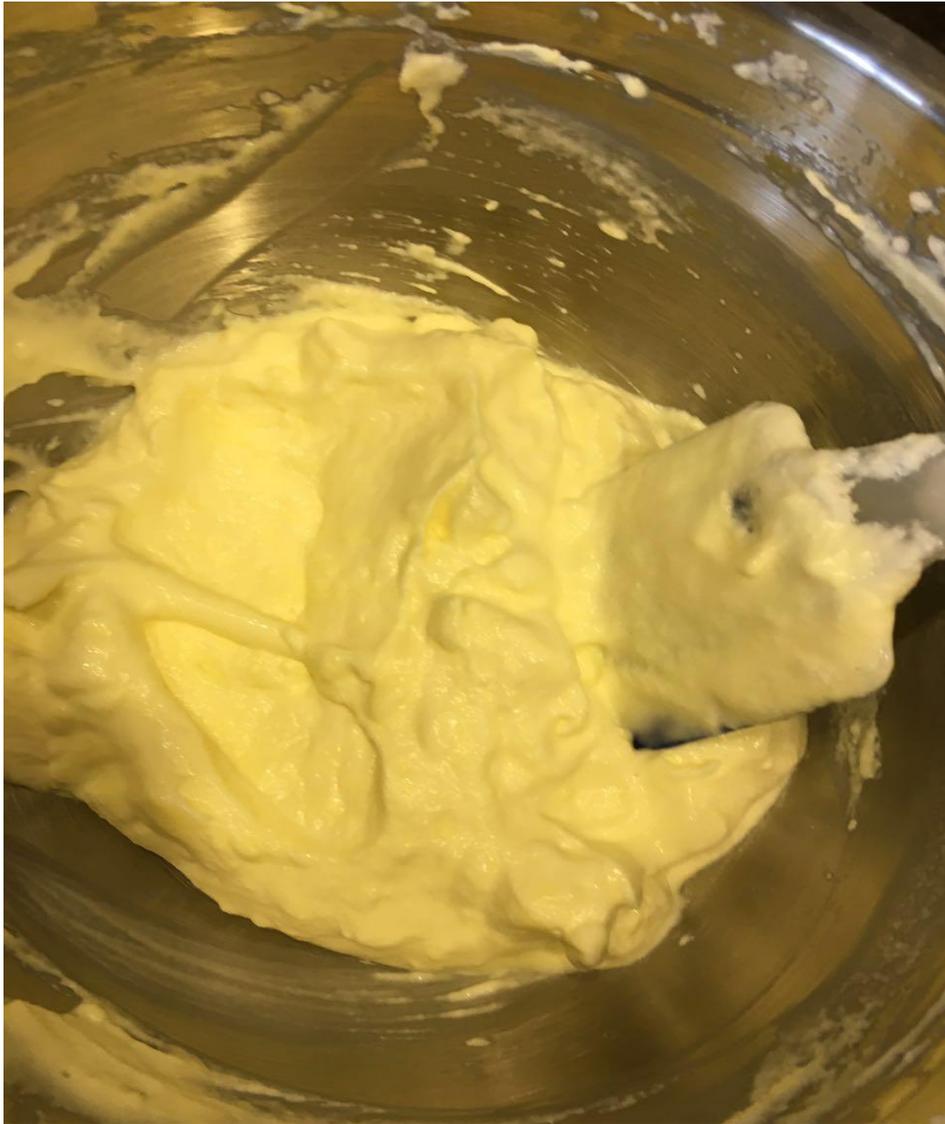


ЖЕЛТКИ ВЗБИТЬ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ ДО БЕЛА



СОЕДИНИТЬ ВСЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ И АККУРАТНО
ПЕРЕМЕШАТЬ





ПЕЧЕНЬЕ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ, СМОЧИТЬ В КОФЕ



ВЫЛОЖИТЬ ПЕЧЕНЬЕ НА ДНО ФОРМОЧКИ



ЗАПОЛНИТЬ ФОРМОЧКИ, ЧЕРЕДУЯ ПЕЧЕНЬЕ
И КРЕМ

СВЕРХУ ПОСЫПАТЬ КАКАО
ПОСТАВИТЬ В ХОЛОД НА 30 МИНУТ



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

