



Tiramisu vaarikatega

🕒 45 min + maitsestumine 4h

🍴 Gustav

👥 neljale kuni kuuele

KOOSTISOSAD

u 150 g savoiardi
 küpsiseid
 2 dl kanget külma
 kohvi
 2 muna
 70 g suhkrut
 3 sl Amarettot
 250 g toasooja
 mascarponet
 1 tl kakaopulbrit 100%
Kaste:
 300 g (külmutatud)
 vaarikaid
 50 g suhkrut
 Katteks u 300 g
 vaarikaid

VALMISTAMINE

Kastme valmistamiseks sulata vaarikad ja kuumuta need kergelt 5 minuti jooksul koos suhkruga. Püreesta, kurna läbi sõela ja lase täielikult jahtuda. Eralda munavalged munakollastest, pane mõlemad kuumakindlatesse kaussidesse ja jaga suhkrukogus võrdselt. Lase väiksem pott vähese veega keema ja tõsta munavalgekauss selle kohale nii, et põhi vett ei puudutaks. Klopi vispliga, samal ajal kuumutades u 2-3 minuti jooksul, kuni segu kergelt vahustub ja soojeneb ning suhkur on täielikult lahustunud. Võta segu potilt ja vahusta müüd mikseri abil tugevaks vahuks. Munakollastega käitu sarnaselt, aga lisa 2 sl Amarettot ja klopi segu vispli abil vesivannil u 3-4 minuti jooksul, kuni vaht kausis muutub kohevaks ja paksemaks. Klopi mascarpone kergelt munakollasevahuga läbi ja sega ettevatlikult sekka vahustatud munavalge, nii et saadud segu jääks õhuline. Kokku ladumiseks sega külm kohv järele jäänud 1 sl Amrettoga, suska küpsised kiirelt ükshaaval saadud vedelikku ja lao u 22 cm läbimõõduga vormi või kaussi. Sõelu küpsisekihile kakao ja kata poole mascarponekreemi kogusega. Lisa paar supilusikatäit vaarikakastet ja aja kergelt laiali. Lisa ülejäänud kreem ja tõsta magustoit vähemalt 4 tunniks või järgmise päevani külmikusse maitsestuma. Enne serveerimist kalla peale vaarikakaste ja kaunist värskete vaarikatega.

