

# SOPLICOWE TIRAMISU

 > 60 MIN

 8 PORCJI

 ŚREDNI

## Składniki

- 200 g podłużnych biszkoptów
- 3 jajka
- 300 ml śmietanki 30%
- 500 g mascarpone
- 150 ml Soplisy Kawowej
- 90 ml espresso
- 60 g cukru
- kakao

## Przygotowanie

1. Żółtka ubijamy z cukrem, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Dodajemy mascarpone, mieszamy. Osobno mikserem ubijamy śmietankę i dodajemy do masy.
2. Oddzielnie ubijamy białka i delikatnie mieszamy z powstałą wcześniej masą. W trakcie mieszania dodajemy 60 ml Soplisy Kawowej.
3. Do głębokiego naczynia wlewamy espresso oraz pozostałe 90 ml Soplisy Kawowej. Połowę biszkoptów na krótko zanurzamy w kawie z Soplimą i układamy jeden obok drugiego w głębokim naczyniu.
4. Na biszkopki wykładamy połowę masy kremowej i wyrównujemy ją łyżką. Układamy kolejną warstwę zanurzonych w kawie oraz Soplisy biszkoptów i nakładamy resztę masy.
5. Gotowe tiramisu wstawiamy do lodówki na co najmniej 5 godz. Przed serwowaniem posypujemy kakao.

