

Что вам сказать.

Сегодня немного почувствовал себя итальянской бабушкой.))

Не-не-не. Не по возрасту и полу. По выбору блюда. Тирамису.

Такой десерт. Он, правда, лучше на следующий день.

В этом сложность. Как удержаться и не съесть сегодня. Выход только один — приготовить большую порцию. Чтоб и на сегодня, и на завтра хватило.

Ничего сложного в приготовлении нет. Прямо вообще ничего сложного.

Основная сложность — купить сыр маскарпоне. Правда, и это сейчас не сложность.

И печенье «Савоярди». Тоже во всех магазинах есть. Кстати, на родине этого печенья — Савоие, — очень симпатично. Монблан — особенно.

Так вот: Тирамису.

Берем два куриных яйца. И отделяем желтки от белков.

Важно!!!! В белки не должно попасть ни капельки желтка. Иначе их невозможно будет взбить.

Но сначала - желтки. Напомню, от двух яиц. В них добавляем 120-130 гр сахарного песка. И перемешиваем венчиком. Минуты хватит. Масса получается однородная.

В нее добавляем мягкий сыр «Маскарпоне». 400-450 гр и перемешиваем снова до однородной массы. Минуты две. Венчиком.

После этого добавим сливочное масло. Совсем немного. Не больше 150 мл.

Вот тут надо перемешивать сильно и интенсивно.

Напомню об итальянской бабушке. Они все делали венчиком. Я сегодня тоже. Надо взбивать долго. До состояния, когда крем не выливается из посуды, когда ее переворачиваешь. Не хотите быть бабушкой — возьмите миксер))) С ним дело пойдет быстрее.

Теперь, до готовности крема, осталось только взбить два белка. Помните? Мы их в самом начале отделили от желтков. В них добавим сок лимона (половинка лимона). Интенсивно взбиваем (бабушка или миксер — выбор за вами). В итоге белки должны превратиться в массу, которая тоже не вытекает из посуды, когда эту посуду вы перевернете. Лопаточкой белки вмешиваем в крем на основе маскарпоне. Все. **Крем готов.**

Теперь сварите чашку кофе. Крепкого!!! Без молока. Вылейте кофе в тарелку (суповую), добавьте ложку сахара. Лучше чайную)). Но можно и столовую. И налейте 100 мл десертного вина. Можно, конечно, заморочиться, и найти Марсалу (такое крепкое десертное вино из моей любимой Сицилии. Ага. Там комиссар Монтальбано 😊). Но если возьмете Массандру - тоже хорошо.

Теперь начинаем собирать десерт.

Возьмите глубокую посуду. Первый слой — крем. Второй слой — печенье Савоярди. Только слегка замоченное в кофейно-ликерной смеси. Супер!!! Это я про Савоярди. Не перестарайтесь. Печенье пористое и моментально пропитывается.

Опускайте в тарелку с кофе не больше, чем на 5 секунд. И выкладывайте поверх первого слоя крема.

Потом второй слой крема.

Снова Савоярди.

Снова крем.

Сверху натрите шоколад.

Тирамису готов.

В холодильник на несколько часов. Чтоб все пропиталось.

Совет.

Сделайте несколько дополнительных порций в обыкновенных чашках. И съешьте сразу, пока основная порция настаивается.)))

Вадим Мещеряков, июнь, 2020