


Tiramisu torta s jagodama

Iznenadite obitelj ili prijatelje s ljetnim tiramisuom u obliku torte s dodatkom jagoda

oko 16 komada

   uspijeva lako

 do 60 Min.



Sastojci:

Potrebno:

1 Okrugli kalup 26 cm
1 kist za kolače

Biskvit:

100 g glatkog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g mekog maslaca
3 kom jaja (veličine M)

Za namakanje biskvita:

100 ml hladnog espressa ili jake kave
3 žlice Amaretta (likera od badema)

Krema:

500 g sira Mascarpone
250 g svježeg sira (20%)
100 g šećera
2 žlice Amaretta (likera od badema)
250 ml tekućeg slatkog vrhnja
2 omota Dr. Oetker Instant Želatine Fix
500 g jagoda (narezanih na kockice)
100 g piškota

Za ukrašavanje:

Dr. Oetker Kakao za kolače
250 g jagoda (narezanih na ploške)

1 Biskvit:

Pomiješajte brašno s praškom za pecivo i prosijte u posudu. Dodajte redom ostale sastojke i mikserom (metlicama) izmiješajte u glatku smjesu. Smjesu stavite u kalup za torte (promjera 26 cm) s dnom obloženim papirom za pečenje i poravnajte.

Stavite kalup na rešetku u donju polovicu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica: 180 °C

Pećnica na vrući zrak: 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 20 minuta

2 Namakanje biskvita:

Podlogu torte više puta probodite drvenim štapićem. Pomiješajte kavu s amarettom i ohlađenu podlogu torte kistom za pečenje kolača polagano premažite s polovicom tekućine.

3 Krema:

Pomiješajte mascarpone sa svježim sirom, šećerom i amarettom. Tučeno vrhnje čvrsto istucite sa želatinom fix i zajedno s jagodama dodajte u smjesu od mascarponea. Polovicom kreme premažite podlogu torte. Po tome složite piškote. Preostalu mješavinu kave i amaretta kistom raspodijelite po piškotama i premažite ostatkom kreme. Stavite tortu oko 2 sata na hladno.

4 Posipanje i ukrašavanje:

Tortu lagano pospite kakaom i ukrasite jagodama.