

(odc.18) czekoladowe tiramisu

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.18)

trudność: **trudne**

Składniki na biszkopt

110g cukru
4 jaj
85g mąki
30g kakao w proszku
50g roztopionego masła

Składniki na krem

500g mascarpone
70g cukru
2 żółtka
100 ml vinsanto lub marsali

Do podania

110g białej czekolady
kakao w proszku
gorzka czekolada o zawartości 70% ziarna kakaowego
4 kieliszki likieru Tia Maria
5 filiżanek kawy espresso

Przygotowanie

Zrobić biszkopt: cukier ubić z jajkami na puszystą masę. Wlać letnie masło. Przesiać mąkę i kakao, ostrożnie wymieszać łyżką. Wylać ciasto na przygotowaną blachę. Powinna być równa warstwa grubości centymetra. Wstawić na 10 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C. W tym czasie przygotować krem. Ser mascarpone wymieszać z cukrem i żółtkiem. Dolać wino, wymieszać. Gdy biszkopt się upiekł, wyjąć z formy i wystudzić. Podzielić biszkopt na nierówne kawałki i ułożyć na dnie naczynia, w którym będziemy podawać tiramisu. Ciasto skropić likierem i kawą. Roztopić białą czekoladę nad garnkiem wrzątku i połączyć ją starannie z gorzką czekoladą. Wylać krem i wygładzić płaskim nożem. Posypać kakao w proszku i wiórkami z gorzkiej czekolady. Schłodzić przed podaniem.

© Jamie Oliver 2002