

# Sernik Tiramisu

## Składniki na spód:

- 180 g digestive w deserowej czekoladzie, pokruszonych
- 3 łyżki masła, roztopionego
- biszkopty 'języczki' (w UK: sponge fingers)

Digestive wymieszać z masłem. Tortownicę o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia, w dno wcisnąć masę ciasteczkową. Bok tortownicy wysmarować masłem, biszkopty wyłożyć z boku. Należy je skrócić i przyciąć po skosie od dołu, inaczej nie będą trzymały pionu.



## Masa serowa:

- 500 g twarogu śmietankowego, zmielonego
- 250 g serka mascarpone
- 1 szklanka drobnego cukru
- 1 łyżka skrobi ziemniaczanej lub kukurydzianej
- 1,5 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 3 jajka
- 1 łyżeczka granulek kawy instant
- 3 łyżki likieru kawowego, brandy lub ciemnego rumu
- 3/4 szklanki gęstej kwaśnej śmietany

Granulki kawy rozpuścić w likierze, odstawić.

Zmiksować twaróg śmietankowy z mascarpone, do gładkości. Powoli dosypywać cukier, miksując, potem skrobię i wanilię. Po kolei dodawać jajka, dalej ubijając, na końcu wmieszać miksturę z kawą.

Masę serową wlać do przygotowanej tortownicy.

Piec około 50 minut w temperaturze 180°C. Podczas pieczenia przykryć sernik folią aluminiową, aby się nie spaliły biszkopty. Sernik jest gotowy, gdy środek dotknięty patyczkiem jest sprężysty, nie pieczemy do tzw. suchego patyczka. Sernik wyjąć, na wierzchu delikatnie rozproszyc śmietaną. Włożyć jeszcze na 6 minut do piekarnika, przykryć folią.

Wystudzić, włożyć do lodówki na 3 godziny, lub najlepiej na całą noc.

Ponadto (niekoniecznie):

- do posypania starta gorzka czekolada lub kakao
- wiórki czekoladowe

Smacznego :)



