

Tiramisu cu capsune

written by Andreea



Tiramisu cu capsune, straturi de piscoturi insiropate cu sirop de soc, sos de capsune, crema usoara de mascarpone si iaurt.

Sau prajitura fara coacere, daca doriti. Acum ca vremea s-a incalzit considerabil, o prajitura racoroasa fara coacere este binevenita. Am numit-o Tiramisu doar pentru faptul ca are in compozitie piscoturi si mascarpone. In rest... alte ingrediente :). Tot pe blog gasiti reteta de Tiramisu clasic sau Tiramisu cu ceai matcha.



Tiramisu cu capsune

Despre insiropat, ca la orice prajitura cu piscoturi, acestea trebuiesc insiropate. Eu am facut sirop de soc in casa (gasiti reteta pe blog) si m-am gandit ca este o idee tare buna sa le insiropez cu acest sirop. Daca nu aveti in casa sirop de soc, puteti folosi si alt sirop care sa va placa, suc de fructe (portocale sa zicem) sau doar puteti pregati un sirop simplu din apa si zahar. 100 ml apa si 100 g zahar le fierbeti 10 minute apoi lasati sa se raceasca complet.

Puteti face prajitura aceasta in orice forma doriti: rotunda, patrata sau chiar la pahar. Eu una am optat pentru o forma mica de chec pentru ca mi s-a parut mai eleganta asa.

Din categoria capsune, pe blog mai puteti gasi o delicioasa inghetata de capsune, cheesecake cu capsune si rubarba, rulada cu capsune, sau tarta cu capsune sau clatite cu sfecla si capsune.



Tiramisu cu capsune

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

Pentru o tava de chec de 22×12 cm

- **Ingrediente:**
- 18 piscoturi
- 120 ml sirop de soc
- *Pentru crema de mascarpone si iaurt:*
- 400 g mascarpone
- 150 g iaurt grecesc
- 150 zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat
- 7 g gelatina pudra +2 linguri apa
- 200 ml frisca lichida
- *Pentru sosul de capsune:*
- 250 g capsune proaspete
- 70 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 2 linguri amidon +3 linguri apa
- *Pentru décor:*
- Capsune proaspete
- Frisca batuta
- Flori comestibile
- Fistic tocat

Pentru inceput pregatiti sosul de capsune: intr-o craticioara puneti capsunele tocate cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti la foc mic pentru 15 minute pana ce capsunele se inmoaie. Dizolvati amidonul in apa, adaugati peste capsune si amestecati continuu pana ce sosul de capsune se ingroasa. Lasati deoparte pana se raceste complet.



Tiramisu cu capsune

Pentru crema de mascarpone si iaurt: hidratati gelatina in apa, lasati deoparte. Intr-un vas incapatori mixati mascarpone

impreuna cu iaurtul, zaharul si zaharul vanilat. Topiti gelatina 10 secunde la cuptorul cu microunde. Din amestecul de mascarpone luati 3 linguri si amestecati rapid cu gelatina. Incorporati amestecul obtinut in restul de mascarpone si iaurt. Separat, intr-un bol mixati frisca pana obtineti o compositie spumoasa. Incorporati frisca batuta in amestec. Lasati deoparte.



Tiramisu cu capsune

Pentru montaj: luati forma de chec sau forma aleasa, umeziti-o usor cu apa. Pe tot interiorul formei puneti folie alimentara, intindeti folia bine. Aveti grija ca folia sa fie putin mai mare si sa atarne pe marginile formei ca sa puteti scoate tiramisu mai usor. Pe fundul formei puneti 1/3 din cantitatea de mascarpone, nivelati bine. Adaugati cateva linguri din sosul de capsune, nivelati din nou.

Intr-o farfurie adanca turnati siropul. Treceti pe rand foarte rapid cate un piscot in sirop. Nu insistati cu insiropatul, caci piscoturile se insiropeaza foarte repede. Asezati un strat de piscoturi insiropate. In cazul meu au fost cate 6 piscoturi pe strat. Continuati cu straturile pana ce ati terminat compositiile.



Tiramisu cu capsune

In total am avut 3 straturi de piscoturi si 3 straturi de crema mascarpone si iaurt.

Dati Tiramisu la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte. In momentul servirii, scoateti de la frigider, asezati un platou cu gura in jos pe forma de Tiramisu. Cu o miscare ferma rasturnati Tiramisu astfel incat fundul formei sa fie in sus. Indepartati folia alimentara.



Tiramisu cu capsune

Ornati Tiramisu cu frisca batuta, capsune proaspete, flori

comestibile sau fistic tocat.

Enjoy!