TIRAMISUPIIRAS 8-10 annosta

Hurmaavassa italialaisessa tiramisupiiraassa on kaikki tiramisun ihanat aineosat – savoiardikeksejä, mascarponejuustoa, vahvaa kahvia ja kaakaota.

Esityöt: 20 minuuttia + jäähdytys 30 minuuttia

Valmistusaika: 35 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 150 g | Digestivekeksejä |
| 75 g | Voisulaa |
| 450 g | Mascarponejuustoa |
| 1 dl + 1 rkl | Sokeria |
| 1 tl | Vaniljasokeria |
| 3 rkl | Kahvilikööriä |
| 3  | munaa |
| 10 | savoiardikeksejä |
| 1 dl  | Kylmää, vahvaa kahvia |
| Noin 5 dl | Vispikermaa |
| 2 tl | kaakaojauhetta |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:Kaloreita 713, rasvaa 56.9 g (tyydyttyneitä rasvahappoja 56.9 g), hiilihydraattia 42.8 gGLUTEENITON: ei LAKTOOSITON: ei  |
| VALMISTUSVINKIT:* Koristele piiras kaakaojauheella tai suklaarouheella
* Voit hyvin käyttää piiraaseen muitakin kuin savoiardikeksejä, esimerkiksi kissankieltä[[1]](#footnote-1) tai mantelikeksejä tai korvata keksit sokerikakulla.
 |
| 1. Murskaa digestivekeksit hienoksi muruksi esimerkiksi monitoimikoneella. Sekoita voisula ja keksimurut. Painele seos piirasvuoan, Ø noin 23 cm pohjalle ja reunoille. Laita viileään 30 minuutiksi.
2. Säädä uuni
3. 175°C asteeseen. Sekoita mascarpone, 1 dl sokeria, vaniljasokeri, 2 rkl kahvilikööriä ja munat tasaiseksi suuressa kulhossa. Peitä piirasvuoan pohja savoiardikekseillä.
4. Kostuta keksit kahvilla ja levitä mascarponeseos päälle. Paista uunissa noin 35 minuuttia, kunnes täyte on hyytynyt.
5. Anna piiraan jäähtyä ja laita viileään makuuntumaan vähintään 3 tunniksi.
6. Sekoita vispikerma, loppu sokeri ja loppu sokeri ja loppu kahvilikööri sähkövatkaimella kuohkeaksi vaahdoksi. Kuorruta piiras kermavaahdolla ja sihtaa päälle kaakaojauhetta.
 |







Figure 1 kissankieli suklaa

1. https://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/1809/kissankieli-maitosuklaa/ [↑](#footnote-ref-1)