

## Венский тирамису

### Ингредиенты

- Сыр Маскарпоне - 400 г
- Сахарная пудра - 100 г с ванильным вкусом
- Сахарная пудра - 100 г со вкусом корицы
- Яйцо - 4 шт
- Бисквитное печенье - 200 г
- Кофе - 150 мл айриш крим (или 130 мл эспрессо + 20 мл сливочного ликера)
- Коньяк - 50 мл



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления

1

Яичные желтки разотрите со смесью сахарной пудры до однородной консистенции. Добавьте маскарпоне и коньяк, еще раз тщательно перемешайте.

2

Белки взбейте в стойкую плотную пену и аккуратно смешайте с полученной смесью.

3

Бисквитное печенье смочите кофе (лучше, если он будет теплым) и дождитесь, пока он не впитается полностью.

4

На дно креманки выложите слой печенья, слой крема, снова слой печенья и снова слой крема. Верхний слой разравнивать не нужно, можно даже сделать волны при помощи вилки с широкими зубцами.

5

Через сито присыпьте торт смесью пудры, какао и корицы. Уберите в холодильник минимум на 3-4 часа.

Приятного вам аппетита :)