



## Tiramisu pomerančové

### **Ingredience:**

2 mandarinkové kompoty (cca 300 ml), 125 ml šlehačkové smetany, 250 g sýru Mascarpone  
250 g tvarohu, 80 g cukru, 3 lžičice pomerančového likéru  
200 – 250 ml pomerančové šťávy (může být i 100% pomerančový džus)  
1 balíček dlouhých piškotů, kakao, plátky pomerančů na ozdobu

### **Příprava:**

Kompotové mandarinky přecedíme a necháme odkapat. Šlehačkovou smetanu vyšleháme dotuha. Mascarpone a tvaroh dohladka vymícháme s cukrem. Přidáme 3 lžičice pomerančového likéru. Do tvarohového krému opatrně přimícháme šlehačku a 100 ml pomerančové šťávy. Dno nákytové formy rovnoměrně vyložíme piškoty, které pokapeme pomerančovou šťávou. Na ně pokládáme odkapané mandarinky a potřeme je polovinou tvarohového krému. Pokračujeme mandarinkovou vrstvou, na ni pokládáme piškoty, které opět pokapeme pomerančovou šťávou. Na piškotovou vrstvu natřeme zbytek krému, povrch uhladíme. Zákusek necháme přes noc ztuhnout v chladničce. Před podáváním zákusek poprášíme kakaem a ozdobíme plátky pomeranče.

## Tiramisu s kiwi

### **Ingredience:**

7 žloutků, 80 g cukru, 3 bílky, špetka soli, 50 g polohrubé mouky, 50 g solamylu, špetka kypřicího prášku, 20ml třešňovice, 4 lžičice meruňkové zavařeniny, 8 kiwi, 1 bal. cukrářské želatiny, 200 ml smetany ke šlehání, 5 lžic cukru, 500 g smetanového sýra mascarpone, 2 lžičice kakaového prášku

### **Příprava:**

Ušleháme do pěny 3 žloutky s 3 lžičicemi horké vody. Postupně přidáváme moučkový cukr. Z bílků a soli ušleháme sníh a položíme na ušlehané žloutky a navrch prosejeme mouku a solamyl s kypřícím práškem. Opatrně promícháme. Naplníme do vymaštěné dortové formy a pečeme 15 min. v troubě předehřáté na 220 °C. Vyjmeme a po vychladnutí pokapeme třešňovicí. Piškotový plát potřeme meruňkovou zavařeninou. Oloupaná kiwi nakrájíme na plátky a rozložíme na piškot a přelijeme je želatinou. Smetanu ušleháme s 1 lžičicí cukru. 4 žloutky ušleháme se 4 lžičicemi cukru do krému. Po lžičích zašleháme mascarpone a nakonec šlehačku. Upravíme na dort, posypeme kakaem a zchladíme.

## Tiramisu vaječné

### Ingredience:

6 vajec, 6 lžic cukru, 750 g šlehaného tvarohu, 6 lžic rumu, 1/4 l silné kávy, 500 g cukrářských piškotů, 3 lžice kakaového prášku.

### Příprava:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutek od bílku. Žloutek s cukrem ušleháme do pěny, přidáme šlehaný tvaroh a rum. Bílek ušleháme dotuha a vmícháme do krému. Piškoty krátce namočíme do vychladlé kávy a necháme okapat na mřížce. Dno dortové formy vyložíme papírem na pečení, rozložíme polovinu máčených piškotů, potřeme polovinou krému, pak položíme další vrstvu piškotů a potřeme zbytkem krému. Formu zakryjeme fólií, asi na 2 hodiny uložíme do chladničky. Před podáváním posypeme kakaovým práškem.

## Tiramisu višňové:

### Ingredience:

450 g višňi, 2 hotové dortové korpusy, 130 ml espresa, 2 plátky želatiny, 500 g mascarpone (tučného tvarohu), 20 ml griotky, 200 g smetany ke šlehání, 4 PL cukru, 2-3 PL kaka, 1 KL skořice.

### Příprava:

Višně opláchneme a odpeckujeme. Oba korpusy přiřízíme do průměru 26 cm. Z papíru na pečení ustrihneme čtyři proužky široké asi 10 cm. Papírovými pásky vyložíme formu tak, aby přesahovaly přes její okraj. Do formy vložíme jeden korpus, pokapeme 50 ml espresa a obložíme višněmi. Želatinu namočíme do studené vody. Mascarpone s griotkou utřeme dohladka. Želatinu dobře vymačkáme. Rozpustíme ve 30 ml teplého espresa a vmícháme do krému. Studenou smetanu ušleháme dotuha za postupného přisypávání cukru. Nakonec metlou na sníh opatrně vmícháme šlehačku do ochuceného tvarohového krému. Polovinu krému rozdělíme na višně, uhladíme a přikryjeme druhým korpusem, lehce přitlačíme. Vrchní korpus ještě pokapeme zbytkem espresa. Zbylým krémem potřeme vrchní díl. Dáme do chladna nejméně na 4 hodiny. Kakao smícháme se skořicí a vršek poprášíme. Pomocí papírových pásek vyjmeme z formy.

## Jahodové tiramisu

### Ingredience:

400 g Lučiny, 3/4 hrnku moučkového cukru, 7 lžic Marsaly (nebo Amaretta), 1/2 kelímku (125 ml) zakysané smetany, miska jahod (asi 1/2 kg), 3/4 hrnku vroucí vody, 2 lžice cukru, 2 a 1/2 lžičky instantní kávy, 2 balíčky cukrářských piškotů, strouhaná hořká čokoláda na posypání

### Příprava:

V kuchyňském robotu utřeme do hladka Lučinu, moučkový cukr a 5 lžic Marsaly. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu. Jahody očistíme, polovinu jich nakrájíme na plátky a druhou polovinu jen překrojíme na půl. V hrnku s horkou vodou rozpustíme kávu a cukr a přidáme zbývající Marsalu. V této kávě rychle namáčíme piškoty a skládáme je do asi 20 cm velké hranaté nádoby. Jakmile máme pokryté celé dno, rozetřeme na ně 2/3 krému, pokryjeme plátky jahod a zopakujeme piškotovou vrstvu. Nakonec rozetřeme zbytek krému, posypeme čokoládou a okraj dezertu ozdobíme polovinami jahod. Necháme chladit alespoň 4 hodiny nebo nejlépe přes noc.

# Jahodové tiramisu

## **Ingredience:**

3 vejce, 2 plátky želatiny, 25 g cukru, šťáva a strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče, vyškrabaná dužinu z 1/3 vanilkového lusku, 200 g mascarpone nebo čerstvého smetanového syra, 75 g piškotů, 4 lžičce pomerančového likéru, 500 g jahod, 1 lžičce jahodové zavařeniny, lístky máty

## **Příprava:**

Oddělíme žoutky a bílky. Bílky ušleháme do tuhého sněhu. Želatinu namočíme do studené vody. Žoutky, 40 g cukru, pomerančovou kůru a vanilku utřeme do krému. Vmícháme mascarpone (příp. strouhaný sýr) a sníh. Želatinu rozpustíme ve 3 lžičkách ohřáté pomerančové šťávy. Vmícháme do krému. Formu vyložíme piškoty a pokapeme likérem s 2 lžícemi pomerančové šťávy. Potřeme krémem a vložíme na 3-4 hod. do chladničky. Jahody očistíme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Zavařeninu smícháme se zbylou pomerančovou šťávou a ovoce v ní necháme 30 min. odležet. Tiramisu rozdělíme na 4 porce, upravíme na talíře, obložíme jahodami a ozdobíme mátou.

# Tiramisu 1.

## **Ingredience:**

2 balení podlouhlých cukrářských piškotů, 4 kelímky zakysané smetany (po 125 g), 2 žoutky, 3 nektarinky, 3 lžičce rumu, 2 lžičce rozinek, pravé kakao, hrnek silné černé kávy (nescafé) moučkový cukr

## **Příprava:**

Ze zakysané smetany, žloutků, rumu a přiměřeného množství moučkového cukru umícháme tekutou hmotu, do které přidáme rozinky. Cukrářské piškoty protahujeme jeden po druhém v černé kávě a klademe těsně vedle sebe do obdélníkové formy. Na toto "podloží" spotřebujeme maximálně polovinu piškotů. Piškoty polijeme polovinou smetanové směsi, pomocí sítky poprášíme kakaem a poklademe plátky nektarinek. Opět navrstvíme kávou omočené piškoty, zalijeme smetanovou hmotou a poprášíme kakaem. Pokud použijeme formu menších rozměrů, můžeme vytvořit i tři vrstvy, ovšem končíme vždy smetanovým krémem a vrstvou kaka. Vložíme do ledničky, kde dezert necháme ztuhnout po dobu minimálně čtyř hodin. Vychlazené krájíme na kostky.

# Tiramisu dietní

## **Ingredience:**

250g tvarohu, 250g mascarpone, 200ml šlehačky, 120g práškového cukru, cukrářské piškoty 4dl silné kávy, kakao či strouhaná čokoláda

## **Příprava:**

### **Krém:**

Vyšleháme tvaroh s cukrem, přidáme mascarpone a ušlehanou šlehačku.

### **Tiramisu:**

Piškoty lehce namočíme z obou stran v kávě. Položíme jednu vrstvu namočených piškotů na plech, potřeme je krémem a dáme napříč druhou řadu namočených piškotů a zase natřeme krémem. Třetí řadu namočených piškotů dáme stejným směrem jako piškoty v první řadě a natřeme je opět krémem i po stranách. Povrch posypeme kakaem. Necháme v chladu do druhého dne.

## Tiramisu italské

### **Ingredience:**

200 g cukru, 4 žloutky, 40 ml likéru amaretto, 500 g sýra mascarpone (možno nahradit lučinou), 250 g cukrářských piškotů, 2 šálky silné kávy, 200 ml třešňové pálenky, 2 lžice kakaa k poprášení

### **Příprava:**

Cukr se žloutky utřeme do pěny – třeme nejméně 8 minut. Vmícháme polovinu likéru amaretto a potom pěnu opatrně zašleháme metlou na sníh do sýra mascarpone (nebo lučiny). Polovinu piškotů rychle namáčíme do kávy – mají být vlhké, ale ne rozmáčené – a rovnáme do porcelánové mísy s plochým dnem. Urovnané piškoty pokapeme třešňovou pálenkou. Na piškoty dáme polovinu krému a na něj opět poklademe kávou zvlhčené piškoty. Tentokrát piškoty pokapeme zbylým likérem amaretto. Poslední vrstvu bude tvořit krém, který uhladíme a hustě poprášíme kakaem. Tiramisu necháme nejméně 6 hodin v chladničce, ale raději přes celou noc, aby se všechny chutě dokonale spojily.

## Tiramisu jako dort

### **Ingredience:**

1 světlý piškotový dortový korpus, 7 žloutků, 250 g moučkového cukru, 3 balíčky (po 200 g) plnotučného tvarohu, 5 PL smetany ke šlehání, šťávu a strouhanou kůru z 1/2 citronu, 2 PL Amareta (může být i rum), 125 g másla, 1/8 l silné instantní kávy, kakao na posypání;

### **Příprava:**

Žloutky s moučkovým cukrem ušleháme elektrickými metlami do pěny. Dohladka utřeme tvaroh se smetanou. Do tvarohu vmícháme žloutkovou hmotu, citrónovou šťávu i kůru a také Amareto (nebo rum). Nakonec do krému přimícháme rozpuštěné prochlazené máslo. Korpus prořízneme dvakrát. Každý díl korpusu pokropíme vydatně kávou, 2 díly pak potřeme krémem (2/3 krému) a na ně dáme poslední díl korpusu. Docela navrch dortu rozetřeme zbytek krému a poprášíme kakaem. Hotový dort pak dáme nejméně na dvě hodiny do chladničky.

## Tiramisu light

### **Ingredience:**

1 vanilkový pudink, 1/2 l mléka, 250 g tvarohu, 1 jogurt (vše odtučněné), (250 g), 3 plátky želatiny, umělé sladidlo, piškoty, 200 ml hořké kávy, kakao na posypání

### **Příprava:**

Namočíme želatinu, uvaříme pudink a necháme želatinu v horkém pudinku rozpustit. Necháme vychladnout.

Našleháme tvaroh, jogurt a sladidlo. Po lžících přidáváme vychladlý pudink.

Prokládáme piškoty pokapanými ochucenou kávou. Necháme ztuhnout a posypeme hořkým kakaem.

## Tiramisu po česku I - opravdu vynikající

### **Ingredience:**

2 balíčky piškotů (dětské nebo cukrářské), 2 pomazánková másla, 2 tekuté šlehačky (celkem 500ml)  
200 g moučkového cukru (nebo podle chuti), silná káva, rum

### **Příprava:**

Pomazánková másla, šlehačku a cukr vyšleháme v krém. Dno nádoby vyložíme piškoty namočenými v kávě s rumem. Na ně navršíme část krému. Postup ještě jednou zopakujeme a navrch uhladíme zbytek krému. Dáme do chladu na 24 hodin uležet. Před podáváním posypeme kakaem.

## Tiramisu po česku II

### **Ingredience:**

2x 200g pomazánkového másla bez příchuti, 2x kelímky hotového vanilkového pudingu se šlehačkou  
instantní káva, piškoty, vanilinový cukr, rum, kakao

### **Příprava:**

Uvaříme si silnou kávu, do které dáme 2 balení vanilinového cukru a 2 až 3 lžice rumu - cukr i rum dle zvážení a vlastní chuti. Dobře ušleháme pomazánkové máslo, puding, 2 van. cukry a 5 lžic rumu - cukr dle chuti, !! s rumem to nepřehánět, hmota pak špatně zatuhne !! Připravíme si dortovou formu (množství je pro průměr 23 cm) - možno použít i misky a podávat výsledek přímo v nich, záleží na fantazii. Dno formy vyložíme piškoty, které předem rychle "smočíme" v teplé připravené kávě. Na vrstvu piškotů nalijeme polovinu ušlehané hmoty. Poté poklademe druhou vrstvu piškotů a nakonec zbylou polovinu ušlehané hmoty. Uhladíme vrchní vrstvu. 10 minut práce je za námi a nyní je potřeba dát celý výtvar do lednice minimálně na 2 hodiny (lépe přes noc). Po dobrém vychladnutí posypeme povrch silnou vrstvou klasického kakaa a stačí jen šikovně otevřít formu a podávat.