



Tiramisu z zieloną herbatą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Tiramisu w herbacianym zielonym wydaniu. Jest proste w przygotowaniu, zachwyca smakiem oraz wyglądem.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Przygotowujemy kawę i wlewamy do miski. Śmietankę Łaciatą lekko podgrzewamy i mieszamy z herbatą oraz skórką z pomarańczy. Wymieszaną śmietankę Łaciatą odstawiamy na bok.

Krok 2

W misce ubijamy żółtka z cukrem przez około 8 minut.

Krok 3

Serek mascarpone miksujemy, następnie powoli dodajemy masę z żółtek i śmietankę Łaciatą z herbatą.

Krok 4

Biszkopty dzielimy na pół i moczymy w kawie kilka sekund, układamy je naprzemiennie z kremem. Gotowe pucharki posypujemy zieloną herbatą (używamy sitka) i odstawiamy do lodówki na 5 godziny. Możemy przed podaniem udekorować kwiatami jadalnymi.

Składniki:

1/2 szklanki zaparzonej mocnej kawy

2 łyżeczki japońskiej herbaty w proszku (Matcha) + do posypania wierzchu

2 łyżki Śmietanki Łaciatej 30%

szczypta skórki startej z grejpfruta lub pomarańczy

2 żółtka

2 łyżki cukru pudru

125 g serka mascarpone

8 podłużnych biszkoptów