

Τιραμισού με τσουρέκι, από το «Realfood», και την αξέχαστη, αγαπημένη μας Αλεξία Αλεξιάδου !

12 μερίδες

Χρόνος προετοιμασίας 30΄

Χρόνος στο ψυγείο 4 ώρες

Βαθμός δυσκολίας +

Υλικά

10 φέτες τσουρέκι

1/2 κούπας Τία Μαρία ή γλυκό κρασί Σαμιώτικο

1/2 κούπας καφέ φίλτρου έτοιμο

κακάο για το πασπάλισμα

για τη γέμιση

600 γρ. κριμ τσιζ

1/4 κούπας ζεστό καφέ φίλτρου έτοιμο

1 πουτίγκα στιγμής με γεύση βανίλια ή σοκολάτα

2/3 κούπας ζάχαρη άχνη

1 κούπα κρέμα γάλακτος, χτυπημένη σε σαντιγί με 2 κουταλιές ζάχαρη άχνη και 1 βανίλια (ή 2 κούπες έτοιμη σαντιγί)

Εκτέλεση

1. Ετοιμάστε τη γέμιση. Χτυπήστε στο μίξερ το κριμ τσιζ να αφρατέψει. Προσθέστε τον καφέ, την πουτίγκα στιγμής και τη ζάχαρη άχνη και χτυπήστε ώσπου να σχηματιστεί λεία και πηκτή κρέμα. Ανακατέψτε την κρέμα απαλά με την χτυπημένη σαντιγί.

2. Στρώστε ένα αλουμινένιο μπολ χωρητικότητας 12 κούπες, με πλαστική μεμβράνη. Βάλτε τον καφέ με το λικέρ ή το κρασί σε ένα μπολ. Βουτήξτε μέσα μία, μία τις φέτες τσουρέκι και

στρώστε τες να καλύψουν τα τοιχώματα της φόρμας. Θα περισσέψουν 4 φέτες. Αδειάστε μέσα τη γέμιση και καλύψτε με τις 4 φέτες που περίσσεψαν, βουτώντας τες κι αυτές στο μείγμα καφέ-λικέρ.

3. Καλύψτε το γλυκό με πλαστική μεμβράνη και βάλτε το στο ψυγείο 4 ώρες τουλάχιστον. Αναποδογυρίστε το σε πιατέλα, αφαιρέστε τη μεμβράνη και πασπαλίστε το με κακάο. Σερβίρετέ το σε φέτες.

<https://www.facebook.com/realfoodalexia/photos/a.383437135040544.108958.228411203876472/734882386562682/?type=1&theater>