

Πανεύκολο τιραμισού ΧΩΡΙΣ ΑΥΓΑ, από το sintayes.gr!

Τιραμισού ... ένα Ιταλικό γλύκισμα που έγινε γνωστό και περιζήτητο σε όλο το κόσμο λόγω της ελαφριάς, αέρινης μαγικής γεύσης του.. Μια εύκολη, απλή και γρήγορη συνταγή (από [εδώ](#)) για ένα τιραμισού, που όπως πάντα σε κάνει να υποκλίνεσαι στη γευστική του τελειότητα με το συνδυασμό κρέμας μασκαρπόνε, ανάλαφρου σαβαγιάρ και καφέ.

Μερίδες: 6

🕒 **Χρόνος:** 25 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 300 ml (250+50 ml χωριστά) δυνατός έτοιμος καφές (espresso ή άλλος στιγμιαίος καφές σε σκόνη επιλογής σας), κρύος
- 2 κ.σ. λικέρ Kahlua ή Tia Maria
- 250 γρ. μαλακό τυρί μασκαρπόνε
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 $\frac{1}{2}$ φλ. τσαγιού κρέμα γάλακτος πλήρης 35-36 %, χτυπημένη σε σαντιγί, κρύα
- 3-4 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 250 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ (Savoirdi)
- 100 γρ. σοκολάτα μαύρης ημίγλυκης κουβερτούρας, σε θερμοκρασία δωματίου

Εκτέλεση συνταγής

1. Χτυπάτε στο μίξερ τη κρύα κρέμα γάλακτος σε πηχτή σαντιγί και τη βάζετε στο ψυγείο.
2. Φτιάχνετε τα 300 ml δυνατό καφέ. Σε ένα μπολ, ρίχνετε τα 250 ml καφέ, προσθέτετε το λικέρ, τα ανακατεύετε και τα αφήνετε στην άκρη να κρυώσουν καλά. Αφήνετε τα υπόλοιπα 50 ml καφέ στην άκρη να κρύνουν.
3. Σε άλλο μεγάλο μπολ ρίχνετε το μαλακό τυρί μασκαρπόνε, το εκχύλισμα βανίλιας και τα υπόλοιπα 50 ml έτοιμου κρύου καφέ και τη ζάχαρη άχνη και τα χτυπάτε με το μίξερ μέχρι να ενσωματωθούν και να αφρατέψει καλά το μείγμα.
4. Αφήνετε το μίξερ, προσθέτετε στο μείγμα τυριού τη κρύα σαντιγί και την ενσωματώνετε ανακατεύοντας πολύ απαλά με μια μαρίζ, με απαλές κυκλικές κινήσεις από κάτω προς τα επάνω μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως, χωρίς να “ξεφουσκώσει” και παραμείνει αφράτο το μείγμα.
5. Βουτάτε τα μισά σαβαγιάρ και από τις δύο πλευρές, στο κρύο μείγμα καφέ-λικέρ, για λίγο να μη μουλιάσουν και διαλυθούν. Τα στρώνετε το ένα δίπλα στο άλλο μέσα σε ένα μικρό πυρέξ ή ταψάκι χωρίς να αφήσετε κενά, μέχρι να καλυφθεί εντελώς ο πάτος. Από πάνω απλώνετε το μισό μείγμα τυριού-σαντιγί.
6. Στη συνέχεια βουτάτε τα υπόλοιπα σαβαγιάρ στο μείγμα καφέ-λικέρ και τα στρώνετε πάνω από τη κρέμα τυριού. Συνεχίζετε στρώνοντας πάνω από τα σαβαγιάρ το υπόλοιπο μισό μείγμα τυριού-σαντιγί φροντίζοντας να απλωθεί παντού ομοιόμορφα. Τρίβετε από πάνω τη κουβερτούρα, σκεπάζετε το ταψί σας με πλαστική μεμβράνη και βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες, ιδανικά και για ένα ολόκληρο βράδυ, πριν το σερβίρετε.

https://www.sintayes.gr/syntages/panefkolo-tiramisou-xvris-ayga/?utm_source=Sintayes.gr&utm_campaign=4545f0652b-

[Sintayes_gr_21_27_2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-4545f0652b-24276722](https://www.google.com/search?q=sintayes+gr+21+27+2015&utm_medium=email&utm_term=0_3cb3eb84a8-4545f0652b-24276722)