

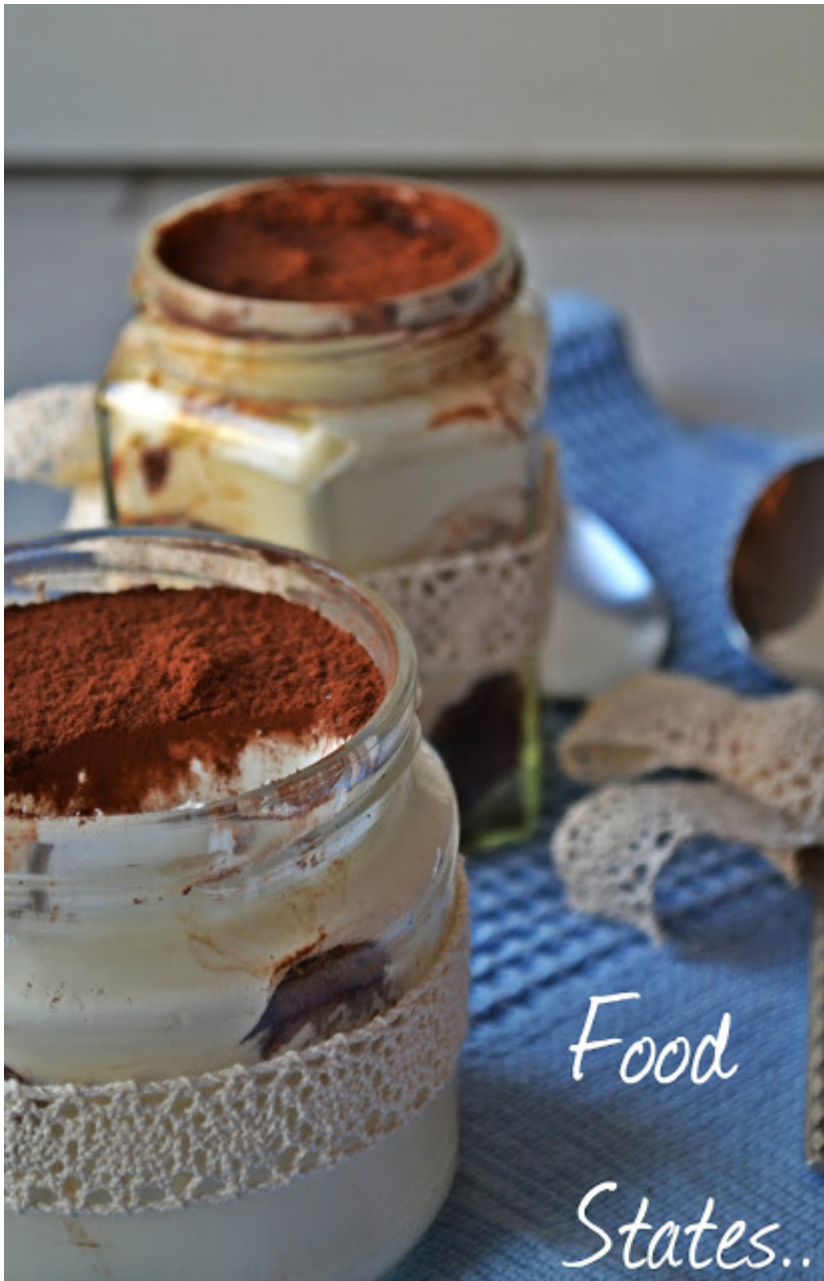
Τυραμισού (το οικονομικό), από την Δήμητρα και τον Λευτέρη του foodstates.gr!

Ένα γλυκό αφιερωμένο στις/στους τεμπέλες/-ληδες και τις/τους πολυάσχολες/-λους!

Ναι, το τυραμισού είναι ένα ιταλικό γλυκό, αλλά κι εμείς το λατρεύουμε πολύ!

Κι επειδή μας αρέσουν κι τα εύκολα και γρήγορα γλυκά (και τα οικονομικά!), προσαρμόσαμε λίγο την συνταγή στα μέτρα μας. Χωρίς αυγά και μασκαρόνε, χωρίς πολλές φιλαδέλφειες!

Απλά και γρήγορα!



Υλικά:

Για την κρέμα:

- 1 ζαχαρούχο
- 1 μórφατ
- 1-2 πακέτα κρέμα τυρί

Για το σιρόπι:

- 3/4 κούπα ζάχαρη
- 1/2 κούπα κακάο
- 2 κ.γ. νες
- 2 1/2 κούπες νερό

Για την βάση:

- 2 πακέτα μπισκότα Σαβαγιάρ



Εκτέλεση για την κρέμα:

1. Χτυπάμε στο μίξερ όλα τα υλικά μαζί. Αφήνουμε το μπολ στο ψυγείο μέχρι την συναρμολόγηση.

Εκτέλεση για το σιρόπι:

1. Τοποθετούμε όλα τα υλικά μέσα σε ένα κατσαρολάκι και τα βράζουμε για 10-15 λεπτά περίπου σε μέτρια φωτιά.

Συναρμολόγηση:

1. Βουτάμε τα σαβαγιάρ στο σιρόπι (δεν τα αφήνουμε πολύ ώρα για να μην διαλυθούν) και τα στρώνουμε με την σειρά σε ένα ορθογώνιο μπολ- σκεύος ή σε διάφορα μπολάκια, βαζάκια.

2. Όταν καλύψουμε όλο το κάτω μέρος, ρίχνουμε την μισή κρέμα και στην συνέχεια επαναλαμβάνουμε την διαδικασία με τα βουτηγμένα σαβαγιάρ.

3. Στο τέλος καλύπτουμε με την υπόλοιπη κρέμα και γαρνίρουμε με κοσκινισμένο κακάο. Αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει καλά

πριν σερβίρουμε.



Καλή επιτυχία!

<http://www.foodstates.gr/2014/08/blog-post.html>