

Το καλύτερο σοκολατένιο τιραμισού από το Cookbox !

Μία απολαυστική συνταγή Τιραμισού από την Ιταλία !

ΥΛΙΚΑ

- 20 γρ. καφέ εσπρέσο ή καφές καλής ποιότητας της αρεσκείας σας
- 30 ml νερό βρασμένο
- 375 ml. κρέμα γάλακτος
- 250 γρ. μασκαρπόνε
- 60 ml. γάλα ζαχαρούχο
- 200 γρ. κουβερτούρα υγείας λιωμένη σε μπεν μαρί
- 250 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ (περίπου 45 κομμάτια)
- 250 ml coffee liqueur

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20 λεπτά
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Εκτέλεση

Υλικά για 16 μερίδες.

Διαλύουμε τον καφέ στο βραστό νερό και το αφήνουμε να κρυώσει.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και την αναμιγνύουμε με το μασκαρπόνε, το ζαχαρούχο γάλα, 150γρ. κουβερτούρα λιωμένη και τον καφέ που έχουμε διαλύσει και έχει κρυώσει.

Βάζουμε το λικέρ σε ένα μπολ και βουτάμε μέσα τα σαβαγιάρ.

Στην συνέχεια απλώνουμε τα σαβαγιάρ σε ορθογώνιο γυάλινο

σκεύος. Από πάνω βάζουμε το μίγμα με το μασκαρπόνε. Το απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλο το σκεύος και διακοσμούμε κάνοντας γραμμές με τα υπόλοιπα 50γρ. λιωμένης κουβερτούρας.

Βάζουμε το τираμισού στο ψυγείο για όλο το βράδυ ή για κάμποσες ώρες και σερβίρουμε και προαιρετικά πασπαλίζουμε με κακάο.

<http://www.cookbox.gr/basiko-sustatiko/gluka/siropia/to-kalute-ro-tiramisou>