



JAHODOVÉ TIRAMISU

Smetanový krém

- 2 vejce
- 2 žloutky
- 100 g cukru krupice
- 500 g mascarpone
- 150 g smetany ke šlehání 33%
- 2 lžičky vanilkové pasty Dr. Oetker

Vejce, žloutky a cukr promíchejte a ve vodní lázni zahřívejte na teplotu 65 stupňů. Sejměte z vodní lázně a vyšlehejte do husté pěny (trvá to poměrně dlouho). Po částech spojte s mascarpone, přidejte vanilkovou pastu a nakonec stěrkou vmíchejte ušlehanou smetanu.

Jahodový nálev

- asi 200 g čerstvých jahod
- šťáva z 1-2 citronů
- jahodová marmeláda

Jahody rozmixujte, dle chuti přidejte citronovou šťávu. Pro dospěláckou verzi můžete nahradit třeba citronovým likérem Limoncello. Můžete přidat i trochu jahodové marmelády pro sladší a výraznější chuť.

Dokončení

- 200-250 g cukrářských piškotů
- čerstvé jahody (400-500 g)
- 1 sáček [červené dort-želé Dr. Oetker](#)
- 2 lžíce cukru krupice

Na dno pekáčku nebo větší mísy o rozměru asi 30x20 cm poskládejte vedle sebe piškoty, které jste předem namočili v jahodovém nálevu. Rozetřete na ně asi polovinu krému a rozložte druhou vrstvu piškotů namočených v nálevu. Naneste zbytek krému a uhladte do roviny. Zakryjte fólií a dejte na několik hodin do lednice rozležet.

Jahody pokrájete na plátky a rozložte po celé ploše krému. Želé připravte podle návodu, a až lehce zchladne, naneste ho pomocí mašlovačky nebo lžice na jahody. Pokud bylo tiramisu před nanesením jahod dostatečně proleželé, můžete ihned servírovat. V opačném případě ho nechte v lednici několik hodin, klidně i přes noc, odležet.