טירמיסו מוקצ׳ינו

שף קונדיטור לין טלקר

(מתאים ל3-4 קריסטליות לב)



מצרכים:

1 חבילת עוגיות בישקוטים (200 גרם)

250 מ״ל שמנת מתוקה

125 גרם גבינת מסקרפונה

3 כפות סוכר

2 כפות פודינג וניל

לסירופ קפה:

2 קפסולות מוקצ׳ינו של אספרסו קלאב

לפידור מעל:

אבקת קקאו

אופן ההכנה:

מתחילים בהכנת סירופ הקפה:

מכינים 2 מנות אספרסו בטעם מוקצ׳ינו ומניחים בקערה בצד להתקרר.

עוברים להכנת הקרם:

בקערה קטנה שמים את גבינת המסקרפונה ״ופותחים אותה״ בערבוב,

על מנת שלא יהיו גושים בקרם.

בקערת מיקסר שמים שמנת מתוקה, סוכר ופודינג ומקציפים למרקם יציב אך לא מידי.

מוסיפים את גבינת המסקרפונה ומקציפים לאיחוד.

שלב ההרכבה:

טובלים כל בישקוטי בסירופ קפה ומניחים בתוך הקריסטל לב - מעל מזלפים קרם - עוד שכבת בישקוטים טבולים בקפה - שכבת קרם - ומפדרים באבקת קקאו.

וזה מוכן!

בתאבון!