טירמיסו אוריאו

ספיר פשלי



<u>מצרכים</u>

<u>לקרם:</u>

500 מ״ל שמנת מתוקה להקצפה

250 גרם גבינת מסקרפונה

1/2 כוס אבקת סוכר

כפית תמצית וניל או משחת וניל

10–12 עוגיות אוריאו קצוצות גס

<u>לשכבות:</u>

2 חבילות אוריאו

2–3 שוטים של אספרסו מקורר

אני השתמשתי בקפסולה הצהובה של אספרסו קלאב,

שנותנת טעם קפה עדין אפשר להחליף בכוס קפה חזק מקורר

<u>לציפוי:</u>

150 גרם שוקולד מריר

100 מ״ל שמנת מתוקה

לקישוט, אופציונלי:

שוקולד לבן מומס

שברי אוריאו

<u>אופן ההכנה</u>

- בקערת מיקסר מקציפים שמנת מתוקה, אבקת סוכר ווניל עד לקבלת קצפת יציבה.
- מוסיפים את גבינת המסקרפונה ומקפלים בעדינות עד לקבלת קרם חלק ואחיד.
- מוסיפים את שברי האוריאו ומערבבים קלות.
- טובלים עוגיות אוריאו באספרסו לכמה שניות בודדות ומסדרים שכבה בתחתית התבנית.
- מורחים מעל חצי מכמות הקרם.
- חוזרים על הפעולה עם שכבה נוספת של עוגיות אוריאו טבולות באספרסו, ומעליה מורחים את שאר הקרם.
- להכנת הגנאש: ממיסים יחד שוקולד מריר ושמנת מתוקה עד לקבלת תערובת חלקה ומבריקה. מצננים מעט ושופכים מעל העוגה.
- מזלפים מעל שוקולד לבן מומס ומפזרים שברי אוריאו לקישוט.
- מעבירים לקירור של לפחות 4 שעות, עד שהעוגה מתייצבת.

בתאבון!