

Tiramisu cu capsuni



Reteta clasica de tiramisu poate capata note proaspete cu ajutorul capsunilor. Gustul lor dulce-acrisor se completeaza perfect cu textura fina si spumoasa a cremeii si delicatetea piscoturilor. Este un desert racoros, perfect pentru zilele calde.

Ingrediente: 48 de piscoturi, 250 ml de suc de portocale, 125 ml apa, 900 g de capsuni, 250 g de zahar tos, 500 ml de smantana pentru frisca, 500 g de branza mascarpone.

- Pregateste un sos din 300 g de capsuni si apa pe aragaz, la foc mediu. Cand acestea incep sa fiarba, adauga 125 de grame de zahar si lasa sa fiarba timp de 5 minute. Paseaza cu ajutorul unui blender acest amestec pana obtii un sos.
- Bate smantana pentru frisca cu zaharul ramas. Apoi frisca cu branza mascarpone. Amesteca cu grija pentru a obtine o crema cu textura aerata.
- Amesteca sosul de capsuni cu sucul de portocale.
- Inmoaie piscoturile in sosul de capsuni si portocale si formeaza baza prajiturii. Aadauga un strat de crema si capsuni taiate in felii. Procedeaza astfel pana la final.
- Lasa prajitura intre 2 si 4 ore la [frigider](#).