

## Tiramisù ai Cantucci



### Ingredience **pro 4 osoby**

<b>16 ks</b>	Cantucci
<b>250 gr</b>	Mandlové mléko

#### **Krém**

<b>250 gr</b>	Mascarpone
<b>60 gr</b>	Bílky
<b>50 gr</b>	Cukr krupice

#### **Mandorlato (karamelizované mandle)**

<b>50 gr</b>	Mandle loupané
<b>50 gr</b>	Cukr krupice

#### **Na posypání**

<b>p.p.</b>	Hořké kakao
-------------	-------------

### Obtížnost



Příprava: Vaření: Odpočinek:

**20**

*min*

**0**

*min*

**2**

*hod*

### Cena



1.

16 ks cantucci

Recept na domácí Cantucci najdete [zde...](#)



60 g bílků pokojové teploty (cirka 2 bílky M) 50 g cukru krupice

Bílky pokožové teploty dáme do menší mísy, přidáme třetinu cukru a začneme šlehat. Zbývající cukr přisypeme postupně během šlehání...



Bílky vyšleháme do lesklé a tuhé hmoty...



250 g mascarpone

Krátce rozšleháme také mascarpone...



Stěrkou, opatrně pohybem zespod nahoru, přimícháme sníh k mascarpone. Jemně, aby neztratil svůj objem, krém vymícháme dohladka...



6.

16 ks cantucci 250 ml mléka

Cantucci namočíme z obou stran ve mléce. Tyto sušenky sají méně než savoiardi, a proto je ve mléce chvíli podržíme...



7.

Položíme je na dno pohárku a vytvoříme tak první vrstvu; podle potřeby je nalámeme...



8.

Přidáme krém...



9.

Hořké kakao podle potřeby

Jemně posypeme kakaem...



10.

Dáme opět vrstvu cantucci a krému. Tiramisu dáme do lednice a necháme odležet alespoň 2 hodiny.



11.

**MANDORLATO** 50 g loupaných mandlí

Mezitím si připravíme karamelizované mandle: loupané mandle položíme na plech a dáme je pražit na 10 minut do dobře vyhřáté trouby na 150 °C...



### 50 g cukru krupice

Pět minut před koncem pražení začneme připravovat karamel. Připravíme si silikonovou podložku anebo plech vymazaný olejem. Malou nepřilnavou pánev nahřejeme, přisypeme třetinu cukru a na středě nízkém ohni a za stálého míchání necháme cukr rozpustit...



Jakmile karamel získá žluto-hnědou barvu, přidáme další třetinu cukru a takto pokračujeme i se zbývajícím cukrem...





Přidáme horké mandle a rychle promícháme...



lhned mandle rozprostřeme na podložku a necháme kompletně vychladnout. (*Pánev od karamelu namočíme do studené vody, karamel se sám rozpustí*)...



Několik mandlí si odložíme na ozdobu a zbytek nasekáme nahrubo.



Hořké kakao podle potřeby

Těsně před podáváním posypeme naše tiramisù kakaem...

18.



Nakonec posypeme dezert mandlovou drobenkou a ozdobíme celými mandlemi. Tiramisù uchováme v lednici a spotřebujeme maximálně do 2 dnů.