



PRODUCT OF ITALY

SAVOLARDI





SAVOIARDI

LADYFINGERS - BOUDOIRS



Savoirdi	15x400g	560x240x360	48	8031459155791	18031459155798
Savoirdi	30x200g	560x240x360	48	8031459155784	18031459155781



OTTIMA FOODS
INDUSTRIE ALIMENTARI

www.amotti.it
info@amotti.it
Tel. +39 081 005.0985
+39 353 324.5216 

TIRAMISÙ



ESPRESSO COFFEE



CHOCOLATE



MASCARPONE CHEESE



COCOA POWDER



SAVOIARDI COOKIES



CHICKEN EGGS



BERRIES FOR DECORATION



SUGAR

INGREDIENTS:

500g mascarpone cheese, 6 eggs, 120g sugar, 400gr AMOTTI Savoiardi (Ladyfingers), 1 cup of espresso coffee, 3 tablespoons of cocoa powder.

RECIPE:

Put half of the sugar and the egg yolks in a large bowl and mix them until light and creamy. Add mascarpone and beat well. Apart beat the egg whites with the remaining sugar until stiff and add them to the mascarpone cream. Mix gently. Pour the espresso coffee in a shallow dish. Quickly dip each ladyfinger in the espresso coffee, turning for a few seconds until they are nicely soaked. Line the ladyfingers in a glass container until you have used half of the biscuits. Spread over half of the cream. Add the remaining biscuits and cover them with the remaining cream. Dust with the cocoa powder. Chill in the fridge for 4/5 hours or better overnight. Serve and, if you like, add fresh berries on top, as garnish. By following these same steps and using these same ingredients, you can prepare Tiramisù also in mini portions in glass.

المكونات

500 جرام جبنة ماسكاربوني، 6 بيضات، 120 جرام سكر، 400 جرام أموتي سافوياردي (أصابع السيدة)، 1 كوب قهوة اسبريسو، 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو

وصفة

ضعي نصف كمية السكر وصفار البيض في وعاء كبير واخلطيهما حتى يصبح خفيفاً وكريمياً. أضيفي الماسكاربوني واخفقي جيداً. يخفق بياض البيض مع السكر المتبقّي حتى يجمد ويضاف إلى كريمة المسكربون. مزيج بلطف.

نسكب قهوة الإسبريسو في طبق مسطح. اغمسي كل إصبع سيدة في الإسبريسو بسرعة، وقلبيها لبضع ثوان حتى تنقع جيداً. ضعي أصابع السيدة في وعاء زجاجي حتى تستخدم نصف كمية البسكويت. وزعي أكثر من نصف كمية الكريمة. أضيفي باقي البسكويت وغطيه بالكريمة المتبقية. غبار مع مسحوق الكاكاو. تبرّد في الثلاجة لمدة 4/5 ساعات أو الأفضل طوال الليل. يُقدّم الطبق ويُضاف إليه التوت الطازج للتزيين إذا أردت. باتباع نفس الخطوات واستخدام نفس المكونات، يمكنك تحضير التيراميسو أيضاً في أجزاء صغيرة في الزجاج