

Szőlős-fahéjas tiramisu

Hozzávalók:

60 dkg. nagy szemű, fehér és piros szőlő
vegyesen
10 dkg. dió
4 db. tojássárgája
1 csapott kk. őrölt fahéj
50 dkg. mascarpone
1 tasak habfixáló
2 dl. tejszín
2 dl. erős feketekávé
1 dl. brandy
25 dkg. babapiskóta (kb. 24 db)



Elkészítés:

A kétféle szőlőt megmossuk, leszemezzük, konyharuhába hempergetve szárazra törölgetjük. A nagyobb szemeket félbe-negyedbe vágjuk, késheggyel kiemeljük belőle a magokat. 24-28 fehér és 16-18 piros, felezett szőlőszemet félreteszünk a díszítéshez.

4 fél diót ugyancsak félreteszünk, a többit darabosra-durvára vágjuk, majd serpenyőbe szórjuk, és zsiradék nélkül, mérsékelt tűzön világosdrappra pirítjuk. Azonnal lapostányérra szórjuk (a forró serpenyőben továbbpirulna és megégne!), hagyjuk kihűlni. A tojássárgákat keverőtálba csúsztatjuk, hozzáadunk 10 dkg porcukrot, a vaníliás cukrot és a fahéjat, habosra-sűrűre keverjük. Egy másik tálban a maradék 10 dkg porcukorral habosra keverjük a mascarponét, majd kanalanként beledolgozzuk a tojáskrémet. A habfixálóval kemény habbá verjük a jól behűtött tejszínt, és lazán-óvatosan a krémhez keverjük (egy kicsit híg lesz, de nem baj!). A feketekávé mélytányérba öntjük, elkeverjük a brandyvel, majd egyenként, gyors mozdulatokkal beleforgatjuk a babapiskóták felét, és szorosan egymás mellé helyezve, nyomkodva egy kb. 20x20 cm-es, 7-8 cm magas, porcelán- vagy üvegtál aljára fektetjük. Megkenjük a krém felével, sűrűn, egyenletesen megszórjuk a szőlővel és a dióval, majd a kávéba forgatott maradék babapiskóta és a maradék krém következik. Tetejét változatosan kirakjuk a félretett, felezett fehér és piros szőlőszemekkel, valamint a diógerezdekkel. Lazán, de gondosan letakarjuk alufóliával, és legalább 3-4 órára a hűtőbe tesszük (még jobb, ha fogyasztás előtt 1 nappal készítjük el). Tálalásig hidegen tartjuk, és csak az asztalnál, 5x5 cm-es kockákra vagy tetszés szerinti alakzatokra vágva kínáljuk. (Brandy helyett használhatunk rumot, de ha gyerek is kap belőle, az alkoholt elhagyjuk, és rumaromával vagy 1 felhasított vaníliarúdból kinyerhető péppel illatosítjuk. Fontos: A tojásokat és a mascarponét tanácsos felhasználás előtt 1 órával kivenni a hűtőből, hogy közel azonos hőmérsékletűek legyenek, különben a krém összeugrik, grízes állagú lesz. Ezért még nem kell kidobnunk, de a krém így némi kívánnivalót hagy maga után.)