

Tiramisu sa pistacijama i malinama



Potrebni sastojci:

Za džem od malina (za 4 manje teglice):

- 1100 g malina (zamrznute ili svježe)
- 350 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker džemfiksa 3:1
- 2 vrećice Dr. Oetker Finesse aroma bourbon vanilije

Za kolač (pleh 20x20 cm):

- 1 pakovanje Dr. Oetker smjese za Tiramisu
- 3.5 dl hladnog mlijeka
- 150 g krema od pistacija (zaslađen)
- 250 g džema od malina
- piškote
- 2 dl mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

Za dekoraciju:

- svježe maline
- sjeckane pistacije
- listići mente

Priprema:

Džem od malina:

U odgovarajućoj šerpi pomiješati maline sa mješavinom 2 kašike šećera i džemfiksom. Staviti na jaču vatru da se zagrijava uz stalno miješanje. Kad smjesa prokuha po potrebi usitniti štapnim mikserom i dodati ostatak šećera te kuvati 3 minuta.

Smaknuti sa šporeta i nakon 4-5 minuta hlađenja dodati i aromu bourbon vanilije i promiješati.

U sterilne zagrijane teglice sipati džem. Zatvoriti odgovarajućim poklopcem i okrenuti naopako oko 5 minuta te vratiti u prvobitni položaj. Kad se potpuno ohladi džem čuvati na tamnom i hladnom mjestu.

Za ovaj tiramisu biće potrebno oko 250 g gotovog džema, a ostatak iskoristite za druge poslastice.

Kolač:

Pripremiti četvrtasti pleh dimenzija 20x20 cm.

U odgovarajućoj posudi miksati smjesu za tiramisu i 3.5. dl hladnog mlijeka. Miskati prvo najmanjom brzinom, a zatim povećati brzinu miksera na maksimum i miksati oko 5 minuta.

U pleh rasporediti sloj piškota natopljenih u mlijeku u koje smo dodali i 2 vanilin šećera. Piškote natapati kratko (samo provući kroz mlijeko). Preko piškota premazati polovinu džema od malina; preko rasporediti polovinu tiramisu kreme; preko kreme na nekoliko mjesta kašičicom rasporediti krem od pistacija pa vrhom noža prošarati krem od pistacija i tiramisu kremu i tako formirati mramorne šare. Sve ponoviti u još jednom sloju.

Kolač dobro rashladiti nekoliko sati, a prije serviranja ukrasiti svježim malinama, sjeckanim pistacijama i listićima mente.

Prijatno!