

## טירמיסו עם עוגיות אמרטו / קרן אגם

איטליה בשלמותה. עוגיות אמרטו טבולות בקפה עם קרם מסקרפונה. פשוט מרים.



### מתאים לתבנית 26\*26

#### מרכיבים לסירופ קפה

100 מ"ל קפה (4 כוסות)  
אספרסו כפול)  
75 מ"ל מים  
25 גרם סוכר

#### מרכיבים לעוגיות אמרטו

200 גרם שקדים טחונים  
4 חלבונים  
(מביצים גדולות)  
150 גרם סוכר (1)  
2 כפות נס קפה מגורען  
0.5 כפית תמצית שקדים  
20 גרם סוכר (2)  
קורט מלח

#### מרכיבים למוס טירמיסו

600 גרם גבינת מסקרפונה  
720 מ"ל שמנת מתוקה  
150 גרם סוכר  
20 מ"ל קפה אספרסו  
כפול  
6 חלבונים  
6 גרם ג'לטין  
60 מ"ל מים  
20 מ"ל רום

### אופן הכנת העוגיות

1. במעבד מזון טוחנים סוכר (1) עם השקדים, תמצית שקדים ונס קפה. במקביל, במיקסר מקציפים חלבונים עם מעט מלח, לאחר מספר דקות כשהתערובת מתחילה לתפוח מוסיפים את סוכר (2) עד לקבלת קצף יציב.
2. בעדינות מקפלים את 2 התערובות אחת לשניה. מעבירים לשק זילוף.
3. בתבנית אפייה, מזלפים אצבעות ארוכות (כ-10 ס"מ) על גבי סילפט.
4. אופים ב-160 מעלות כ-15 דקות עד לקבלת גוון זהוב.

### אופן הכנת הטירמיסו

1. בקערה, ממיסים ג'לטין לפי הוראות היצרן.
2. בקערת מיקסר מקציפים חלמונים לקצף יציב, במקביל, בסיר מרתיחים סוכר ומים ל-116°C (אם אין מד חום אז עד לקבלת בועות קטנות וצפופות) ושופכים בזהירות לחלמונים המוקצפים. מקציפים עד קירור.
3. מפנים את קערת המיקסר מהחלמונים ומניחים את המסקרפונה במיקסר עם האספרסו והרום ומקציפים.
4. ממיסים את הג'לטין על בן מרי, ומערבבים עם מעט ממסת המסקרפונה לשם השוואת טמפ' ומחזירים לשאר התערובת.
5. מקציפים את השמנת המתוקה ובעזרת לקקן מקפלים את כל המסות אחת לשניה (מסקרפונה, חלמונים, שמנת מתוקה) עד לקבלת מסה אחידה.

### אופן הרכבת העוגה

1. מרתיחים את יתרת הקפה, המים והסוכר ושופכים לצלחת עמוקה ומצננים קלות.
2. טובלים את העוגיות טוב בסירופ הקפה ומניחים בתחתית התבנית.
3. ממלאים את התבנית לכדי מחצית בקרם המסקרפונה, משטחים בעזרת מרית. מניחים שכבה שניה של עוגיות טבולות בסירופ, וסוגרים עם שכבה נוספת של מוס.
4. מקפויאים, לפני ההגשה ניתן לקשט במעט אבקת קקאו.